

TORTY, CIASTA I CIASTECZKA

KATALOG 2018



BE HAPPY

PONAD 500 PRODUKTÓW

160 RECEPTUR

DEKORACJE

OPAKOWANIA

DROBNY SPRZĘT



Otworzyliście ten katalog? A więc lubicie jeść lub piec ciasta. A może jedno i drugie?
Oto przepis:

„Tort biszkoptowy sposobem wiedeńskim”

- „Ubiwszy w naczynie gliniane 16 żółtek, dodaj funt cukru, skórki z cytryny delikatnie naskrobanej i mieszaj to wszystko przez godzinę. Potem do tak wymieszanego cukru wciśnij soku z jednej cytryny i mieszaj jeszcze przez kwadrans. To zrobiwszy, pozostałe z jaj białka ubij na gładką piankę i zmieszaj z wolną z cukrową masą. Dodaj 28 łutów przedniej maki, a wymieszawszy należycie, wlej masę w formę masłem wysmarowaną i bardzo z wolna piecz.”¹

- Chcielibyście zjeść kawałek takiego tortu? Podawano go w dziewiętnastowiecznym Poznaniu, a przepis pochodzi z książki „Praktyczna kucharka”.

- A może wolelibyście wypróbować receptury sławnej pisarki kulinarnej, Lucyny Ćwierciakiewiczowej i zjawić się na podwieczorku w warszawskim salonie z jej czasów?

- A co powiecie o odwiedzinach w Monarchii Austro-Węgierskiej, ojczyźnie walca wiedeńskiego i wykwinnych słodkości? Tam właśnie moglibyście spróbować (przełknijcie ślinkę) np. placaka „Cesarska korona”, kremu poziomkowego Franciszka Józefa, sernika „Radcy Dworu”, itp.²

A gdyby ktoś oczekiwał nie tylko nadzwyczajnych wrażeń smakowych, ale i artystycznych, powinien cofnąć się jeszcze dalej – do czasów baroku. Wtedy na magnackich dworach Rzeczypospolitej serwowano torty, których wystawność przekraczała ludzkie pojęcie. Piętrowy tort włączano na specjalnym stoliku na kółkach, lokaje zdejmowali jego wierzchnią warstwę, można rzec „pokrywkę”, a ze środka wyskakiwał żywy karzełek lub wylatywała z łopotem para gołębi. Karzełek chował się pod krynolinę, gołębie siadały na wysokich, pudrowanych perukach.

Ale nie trzeba odbywać podróży w czasie, żeby spróbować takich specjalów. Stare przepisy się zachowały i wcale nie są tak wyszukane i trudne, jak myślicie. Jedno jest najważniejsze – **wszystkie użyte składniki muszą być świeże, oryginalne i najwyższej jakości**. Aby je znaleźć nie musimy już szukać sklepów korzennych oferujących łaski prawdziwej wanilii, pachnącej jeszcze daleką podróżą ani jechać do młyna po „najprzedniejszą” mąkę. Wszystkie smaki tradycji możemy odnaleźć w produktach dostępnych w hurtowni **P.P.U. „PLUS” Sp. z o.o. w Łodzi**. Wykwintne ciasta podadzą nam nie tylko na przyjęciu u radczyni w galicyjskim Krakowie lub na arystokratycznym balu, ale w każdej cukierni, która zaopatrzy się w takiej hurtowni. No, może z jednym wyjątkiem. Jeżeli marzymy o torcie barokowym – to o gołębie musimy zatroszczyć się sami. Karzełki też nie występują w katalogu hurtowni.

Więcej informacji o produktach oraz aktualnych promocjach na naszej stronie internetowej

www.plus.biz.pl

oraz pod numerami telefonów

(42) 674 52 24, (42) 674 69 45, (42) 674 13 22.

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto producentów i nie są ofertą w rozumieniu prawa handlowego, lecz stanowią zaproszenie do negocjacji.

Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów w procesie druku.

Katalog 2018, wydanie listopad 2017.

Wszystkie prawa zastrzeżone.

Kopiowanie całości lub fragmentów bez zgody firmy P.P.U. „PLUS” Sp. z o.o. zabronione.



¹⁾ „Praktyczna kucharka” – Poznań. Nakładem i czcionkami F.Chocieszyńskiego. 1884 rok.

²⁾ Danuta i Henryk Dębscy „Kuchnia Cesarska” Wydawnictwo „CONDOR” Wrocław 1991.



1. Ciasta	5
2. Kremy	29
3. Nadzienia	35
4. Owoce	39
5. Pasty.....	43
6. Ciasteczka	45
7. Cukierki	49
8. Polewy	51
9. Stabilizatory do śmietany	53
10. Śmietany.....	55
11. Dodatki do wypieków	57
12. Dekoracje	61
13. Opakowania	72
14. Drobnny sprzęt cukierniczy	74
15. Promocje	78



*Do produkcji tortu wykorzystano
Skoncentrowane Pasty Owocowe Prospoma*



TORT TĘCZOWY

Biszkopt:

3 białka
100g cukier
100g mąka
20g Skoncentrowana
Pasta Owocowa
PROSPONA

Krem śmietankowy:

500ml śmietana 30%
30g cukier waniliowy
12g żelatyna
80ml ciepła woda

Dekoracja:

Owoce kandyzowane
PROSPONA
Sosy owocowe
PROSPONA

Przygotowanie:

Według podanej receptury przygotować pięć biszkoptów, każdy z inną **Pastą Owocową**: ananas, pomarańcza, wiśnia, jagoda, zielone jabłko. Biszkopty: Białka ubić stopniowo dodając cukier. Do gotowej bezy przesiać mąkę oraz dodać Skoncentrowaną Pastę Owocową. Delikatnie wymieszać do połączenia się składników. Piec ok. 10 min w temp 170°C. Krem śmietankowy: śmietanę ubić z cukrem i dodać rozpuszczoną w ciepłej wodzie żelatynę. Wymieszać. Gotowym kremem przełożyć biszkopty. Przed podaniem dobrze schłodzić.

KONCENTRAT BIT

Receptura:

1000g *BIT*
340g jaja
290g olej Top Q
70g woda

Koncentrat służy do wytwarzania wyrobów ciastkarskich poprzez proste ubijanie wszystkich składników razem. Otrzymane ciasto jest bardzo stabilne, ma delikatną strukturę, dobrą krawalność, przedłużoną świeżość.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Bit Ako	10kg	1.25

CIASTO SOFT SAND

Receptura:

1000g *Soft Sand*
400g olej Top Q
450g jaja
100g woda

Mieszanka do przygotowania przepysznych ciast o wilgotnej, lekkiej konsystencji i długim terminie przydatności. Idealne na ciasta z owocami, kruszonką, kremem oraz babki piaskowe.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Soft Sand Komplet	25kg	1.99

CIASTO KEKSİK

Receptura:

1000g *Keksik*
360g olej Top Q
350g jaja, 65g woda
600g bakalie

Koncentrat do produkcji keksów i innych ciast biszkoptowo-tłuszczowych z dodatkiem bakalii lub owoców. Ciasto produkuje się metodą jednofazową bez konieczności oddzielnego napowietrzania tłuszczu i masy jajowej.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Keksik Ako	10kg	1.58

CIASTO BAKMIX

Receptura:

1000g *Bakmix*
400g olej Top Q
450g jaja
400g woda

Mieszanka do wypieku zarówno tradycyjnej babki piaskowej jak i babki marmurkowej oraz keksu. Jednorodna struktura miększu, duże nawilgotnienie, wygoda stosowania, a przy tym bardzo dobry smak i aromat.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Bakmix Credin	25kg	1.23

CIASTO GOLDEN SAND

Receptura:

1000g *Golden Sand*
400g olej Top Q
450g jaja
1000g woda

Pozwala uzyskać ciasto piaskowe o wyśmienitym smaku, barwie i aromacie oraz terminie przydatności do 21 dni. Idealne na babkę piaskową, piaskowo-maślaną, keks, babeczki MUFFINS, blaty ciast deserowych, spody pod owoce.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Golden Sand Jabex	10kg	1.49



CIASTA

BISZKOPTY, KRUCHE I PÓŁKRUCHE

BISZKOPTY

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Biszkopt B+S Komplet <u>Receptura:</u> 1000g B+S , 1000g mąka, 1333g cukier, 2000g jaja, 666g woda	10kg	1.20
Rolmix Credin <u>Receptura:</u> 1000g Rolmix , 1000g jaja	25kg	1.127
Biszkopt Super Credin <u>Receptura:</u> 1000g Super Biszkopt , 1000g mąka, 1333g cukier, 2000g jaja, 666g woda	25kg	1.22
Biszkopt PL Credin <u>Receptura:</u> 1000g Biszkopt PL , 500g jaja, 200g woda	25kg	1.21



EMULGATORY DO BISZKOPTÓW

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ovalett Special Bakels <u>Receptura:</u> 150g Ovalett Special , 1400g cukier, 3000g jaja, 1700g mąka pszenna, 600g mąka ziemniaczana, 60g proszek do pieczenia, 5g aromat maślan	13kg	1.121
Monopals Palsgaard <u>Receptura:</u> dozuje się razem z innymi składnikami w dawce od 1,0 do 1,6% na całą recepturę	10kg	1.115



CIASTA KRUCHE I PÓŁKRUCHE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Super Kruche Eco Trade <u>Receptura:</u> 1000g Super Kruche , 450g margaryna 80% Qualita, 50g jaja	10kg, 25kg	1.101
Credi Kruche Credin <u>Receptura:</u> 1000g Credi Kruche , 450g margaryna 80% Qualita, 50g jaja	25kg	1.104
Ciasto Kruche M+S Komplet <u>Receptura:</u> 1000g M+S , 450g margaryna 80% Qualita, 50g jaja	25kg	1.62
Ciasto Rodeo Credin <u>Receptura:</u> 1000g Rodeo , 300g margaryna 80% Qualita, 80g jaja	10kg, 25kg	1.98
Ciasto Półkruche Komplet <u>Receptura:</u> 1000g Półkruche , 500g margaryna 70% Qualita, 50g jaja	10kg	1.94



CIASTO MIGDAŁOWE FLORYDA

Receptura:

1000g *Floryda*
300g olej Top Q
400g jaja
200g woda

Mieszanka 100%. Ciasto charakteryzuje się jednorodną strukturą i dużą wilgotnością miększu. Florydę można komponować z dowolnie dobranymi składnikami takimi jak kremy, kremy budyniowe, owoce.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Migdałowe Floryda Eco Trade	10kg, 25kg	1.70

CIASTO MIGDAŁOWE

Receptura:

1000g *Migdałowe*
400g olej Top Q
450g jaja
100g woda

Koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o łagodnym, migdałowym smaku. Wyroby charakteryzują się delikatną strukturą, dużą wilgotnością miększu, dobrą krawalnością oraz długą świeżością. Zarówno na babki i ciasta służące jako spód pod krem czy bitą śmietaną.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Migdałowe Ako	10kg	1.69

CIASTO GOURMET MIGDAŁOWE

Receptura:

1000g *Gourmet Migdałowe*
400g olej Top Q
300g jaja, 300g woda

Mieszanka 100% do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Idealne na ciasta suche, z bakaliami, deserowe oraz jako stabilny spód do ciast deserowych z kremami. Wyroby gotowe można zamrażać.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Gourmet Migdałowe Komplet	10kg	1.51

CIASTO MIODOWE SOFT

Receptura:

1000g *Miodowe Soft*
400g olej Top Q
400g jaja, 150g woda

Mieszanka do wyrobu pysznych ciast biszkoptowo-tłuszczowych z dodatkiem miodu naturalnego, przez co ciasto ma wyrazisty smak i zapach. Różnorodna możliwość zastosowania.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Miodowe Soft Komplet	15kg	1.71

CIASTO BEZGLUTENOWE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto GF Cake Mix Bakels		
Receptura: 1000g <i>GF Cake Mix</i> , 300g olej Top Q, 350g jaja, 180g woda	12,5kg	1.44
Ciasto Gluten Free Brownie Credin		
Receptura: 1000g <i>Gluten Free Brownie</i> , 160g olej Top Q, 75g jaja, 190g woda	15kg	1.45



CIASTA SMAKOWE

CIASTO CYTRYNOWE SOFT

Receptura:

1000g **Cytrynowe Soft**
500g olej Top Q
500g jaja
50g woda

100% mieszanka do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych z granulatem i naturalnym aromatem. Idealne do różnych babek i blatów biszkoptowych oraz wypieku ciast z owocami i różnymi nadzieniami.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Cytrynowe Soft Komplet	10kg	1.38



CIASTO LEMONIADA

Receptura:

1000g **Lemoniada**
300g olej Top Q
350g jaja
250g woda

Ciasto o słonecznej barwie miększu, długo utrzymującym się aromacie limonki oraz orzeźwiającym, lekko kwaskowym smaku. Długo utrzymuje świeżość i wilgotność, ma delikatną strukturę i jest pulchne. Do wykorzystania z różnymi owocami, kruszonką, musem, bezą.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Lemoniada Credin	25kg	1.63



CIASTO POMARAŃCZOWE

Receptura:

1000g **Pomarańczowe**
300g olej Top Q
350g jaja
250g woda

Mieszanka o naturalnie soczystej barwie miększu, orzeźwiającym smaku i przyjemnym zapachu. Doskonale komponuje się z sezonowymi owocami, lekkim kremem i galaretką. Idealna do wyrobu ciast, ciasteczek i tortów. Długo zachowuje świeżość, posiada delikatną strukturę.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Pomarańczowe Credin	25kg	1.95



CIASTO POMARAŃCZOWE SOFT

Receptura:

1000g **Pomarańczowe Soft**
450g olej Top Q
450g jaja, 100g woda

100% mieszanka do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych z granulatem i naturalnym aromatem. Idealne do blatów biszkoptowych i babek oraz wypieku ciast z owocami i różnymi nadzieniami.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Pomarańczowe Soft Komplet	10kg	1.96



CIASTO MONTANA

Receptura:

1000g **Montana**
300g olej Top Q
400g jaja
200g woda

100% koncentrat ciasta cytrusowego. Idealnie sprawdza się w przygotowaniu blatów, muffinek, rantów tortowych. Przygotowane wypieki posiadają barwę charakterystyczną dla dojrzałych w pełnym słońcu cytrusów.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Montana Eco Trade	10kg, 25kg	1.73



CIASTO SZPINAKOWE

Receptura:

1000g Szpinakowe
300g olej Top Q
300g jaja
200g woda

Ciasto jest bardzo smaczne, a posmak szpinaku subtelny. Idealne do wytwarzania wilgotnych ciast biszkoptowo-tłuszczowych, rolad, blatów przekładanych kremem lub bitą śmietaną, babek, muffinek.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Szpinakowe Ako	10kg	1.102

CIASTO BANANOWE

Receptura:

1000g Bananowe
400g olej Top Q
450g jaja
100g woda

Koncentrat do produkcji ciast z owocami, spodów do tortów oraz różnego rodzaju kostek. Wyroby charakteryzują się bardzo delikatną strukturą, dobrą krawalnością, przedłużoną świeżością oraz wspaniałym bananowym aromatem.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto o Smaku Bananowym Ako	10kg	1.77

CIASTO MAKÓWKA

Receptura:

1000g Makówka,
450g jaja, 200g woda
300g margaryna 80%
Qualita,
800g jabłka praż.

Mieszanka do produkcji ciast makowych o wyraźnym makowym smaku i migdałowym aromacie.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Makówka Komplet	10kg	1.66
Ciasto Mak Soft Komplet - mieszanka 100%	25kg	1.64

CIASTO MAKARENA

Receptura:

1000g Makarena
300g olej Top Q
350g jaja
225g woda

Ciasto jest pulchne, o wilgotnym miększu, delikatnej strukturze i migdałowo-makowym smaku. Sprawdza się we wszelkiego rodzaju ciastkach tortowych stanowiąc pyszną, wilgotną i aromatyczną bazę pod wszelkiego rodzaju kremy.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Makarena Credin	25kg	1.65

CIASTO ORKISZOWE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Orkiszowe Babuni Ako	10kg	1.78
Ciasto Orkiszowe Soft Komplet	25kg	1.79
Ciasto Orkiszowo-Słonecznikowe Credin	10kg, 25kg	1.80



CIASTA MAŚLANE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Oselka Eco Trade <u>Receptura:</u> 1000g <i>Oselka</i> , 350g olej Top Q, 450g jaja, 200g woda	10kg, 25kg	1.82
Ciasto Nutka Maślana Credin <u>Receptura:</u> 1000g <i>Nutka</i> , 300g olej Top Q, 350g jaja, 225g woda	25kg	1.76
Ciasto Maślane AKO <u>Receptura:</u> 1000g <i>Maślane</i> , 400g olej Top Q, 450g jaja, 100g woda	10kg	1.68



CIASTA ORZECHOWE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Orzechowe Soft Komplet <u>Receptura:</u> 1000g <i>Orzechowe Soft</i> , 450g olej Top Q, 350g jaja, 100g woda	10kg	1.81
Ciasto Nevada Eco Trade <u>Receptura:</u> 1000g <i>Nevada</i> , 300g olej Top Q, 400g jaja, 200g woda	10kg, 25kg	1.75
Ciasto Pasodoble Credin <u>Receptura:</u> 1000g <i>Pasodoble</i> , 300g olej Top Q, 350g jaja, 250g woda	25kg	1.88



CIASTO JOGURTOWE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Jogosoftware Komplet <u>Receptura:</u> 1000g <i>Jogosoftware</i> , 400g olej Top Q lub masło płynne, 500g woda	25kg	1.55
Ciasto Golden Jogo Jabex <u>Receptura:</u> 1000g <i>Golden Jogo</i> , 450g olej Top Q, 400g jaja, 50g woda	10kg	1.48
Ciasto Jogo Cake Credin <u>Receptura:</u> 1000g <i>Jogo Cake</i> , 300g olej Top Q, 350g jaja, 150g woda	25kg	1.53
Ciasto Jogo De Lux Lesaffre <u>Receptura:</u> 1000g <i>Jogo De Lux</i> , 300g olej Top Q, 300g jaja, 300g woda	25kg	1.54
Ciasto E- Jogurtowe Credin <u>Receptura:</u> 1000g <i>E-Jogurtowe</i> , 300g olej Top Q, 300g jaja, 300g woda	25kg	1.43



CIASTO CAPPUCCINO

Receptura:

1000g *Cappuccino*
400g olej Top Q
350g jaja
266g woda

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe. Posiada charakterystyczny smak i zapach kawy cappuccino, puszysty, delikatny, równomierny miękisz, beżowy kolor ze „zmrożoną poświatą”. Jest to ciasto z linii „soft”, dłużej zachowujące świeżość.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Cappuccino Credin	25kg	1.29

CIASTO TOFFI

Receptura:

1000g *Toffi*
400g olej Top Q
350g jaja
200g woda

Aromatyczne ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o bogatym smaku i zapachu toffi. Ciasto Toffi oparte jest na naturalnych preparatach mlecznych wyróżniających się unikalnym smakiem i aromatem toffi.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Toffi Credin	25kg	1.103

CIASTO KOKOS MIX

Receptura:

1000g *Kokos Mix*
150g jaja
150g woda

Kokos Mix to mieszanka do wypieku zarówno przepysznych kokosanek jak i ciasta kokosowego o wyjątkowym smaku i aromacie świeżego kokosa.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Kokos Mix Credin	25kg	1.59

CIASTO COCABELLA SOFT

Receptura:

1000g *Cocobella Soft*
450g olej Top Q
300g jaja całe
100g woda

Mieszanka do wyrobu soczystych i pulchnych ciast z delikatną nutą kokosową. Masa jest delikatna a jednocześnie dobrze utrzymuje owoce i długo zachowuje świeżość. Idealna do zamrażania.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Cocobella Soft Komplet	10kg	1.34

CIASTO MARCHEWKOWE WITAMINKA

Receptura:

1000g *Marchewkowe*
280g olej Top Q
280g jaja
280g woda

Wyjątkowa mieszanka biszkoptowo-tłuszczowa z dodatkiem suszonej marchewki i przypraw korzennych. Pozwala uzyskać pulchne i wilgotne ciasto o brązowym kolorze miękiszu, aromatycznym zapachu oraz niepowtarzalnym smaku. Łączy się z owocami, bakalią, marmoladą.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Marchewkowe „Witaminka” Credin	25kg	1.67



CIASTA

CZEKOLADOWE

CIASTO CHOCO BAKE

Receptura:

1000g *Choco Bake*
400g olej Top Q
450g jaja

Mieszanka do szybkiego przygotowania różnego rodzaju wyrobów o wyjątkowym smaku i aromacie czekolady, np. babek, placków z owocami, bakaliami oraz muffinów. Ułatwia utrzymanie stałej, wysokiej jakości.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Choco Bake CSM	25kg	1.31



CIASTO CHOCO CAKE

Receptura:

1000g *Choco Cake*
300g olej Top Q
350g jaja
150g woda

Doskonałe na wilgotne ciasto o delikatnym czekoladowym smaku połączone z owocami sezonowymi. Zawarte wysokiej jakości kakao gwarantuje niepowtarzalny, pyszny smak ciasta. Idealne zarówno na ciasta z owocami, kruszonką, budyniem jak i babki i foremkowe.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Choco Cake Credin	25kg	1.32



CIASTO GOLDEN CHOCO

Receptura:

1000g *Golden Choco*
450g olej Top Q
350g jaja
70g woda

Delikatne ciasto o soczystym miększu i aromatycznym smaku czekolady. Wyjątkowo długo zachowuje świeżość. Nadaje się do wypieku: babek, blatów do ciast deserowych, spodów pod owoce oraz muffin.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Golden Choco Jabex	10kg	1.47



CIASTO CHOCOLADA

Receptura:

1000g *Chocolada*
450g olej Top Q
350g jaja
200g woda

Ciasto wyróżnia się zawartością prawdziwej, tartej, belgijskiej czekolady nadającej pełniejszego smaku. Dodanie brazylijskiego kakao spowodowało otrzymanie ciemniejszego, nasyconego koloru. Atutem jest także niesamowita wilgotność.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Chocolada Credin	25kg	1.33



CIASTO MOCNO CZEKOLADOWE

Receptura:

1000g *Mocno Czekoladowe*
330g olej, Top Q
300g jaja, 200g woda

Mieszanka do przygotowania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o wyraźnym i mocnym smaku czekolady.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Mocno Czekoladowe Ako	10kg	1.72



CIASTO BRAUN-SCHOKINO

Receptura:

1000g *Braun-Schokino*
 450g olej Top Q
 450g woda

Gotowa mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowa o wyraźnym smaku kakao. Można je zapiekać z owocami, które idealnie utrzymują się na wierzchu ciasta.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Braun-Schokino Martin Braun	15kg	1.28

CIASTO KAKAOWE

Receptura:

1000g *Ciasto kakaowe*
 500g olej Top Q
 720g jaja

Mieszanka do produkcji ciast kakaowych. Przewagę nad innymi ciastami osiąga niewielkim opakowaniem.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Kakaowe Martin Braun	5kg	1.56

CIASTO CZEKOLADOWE KONCENTRAT

Receptura:

1000g *Czekolad. Konc.*,
 1140g olej Top Q
 1370g jaja, 830g woda,
 1840g cukier, 960g mąka

Baza do wypieku wyrobów o głębokim smaku i kolorze gorzkiej czekolady, zwiększonej strukturze i dużej wilgotności. Idealna do produkcji blatów pod kostki, spodów do tortów, muffinek oraz ciast z owocami i serem twarogowym.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Czekoladowe Koncentrat Bakels	12,5kg	1.40

CIASTO CZEKOLADOWE SOFT

Receptura:

1000g *Czekoladowe Soft*
 500g olej Top Q
 500g jaja
 200g woda

Mieszanka do wyrobu ciasta czekoladowego z dodatkiem wysokiej jakości czekolady (10%). Idealne na blaty, rolady, biszkopty, kruche ciasta i ciasteczka, ciasta z owocami. Wilgotny miękisz długo utrzymuje delikatną konsystencję ciasta.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Czekoladowe Soft Komplet	25kg	1.41

CIASTO BLACK SOFT

Receptura:

1000g *Black Soft*
 450g olej Top Q
 200g jaja
 200g woda

100% mieszanka do produkcji czekoladowych ciast piaskowych o wyjątkowym smaku i aromacie kakao oraz dużej wilgotności. Gotowe ciasta są soczyste, długo zachowują świeżość i można je zamrażać.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Black Soft Komplet	25kg	1.26

CIASTA

CZEKOLADOWE, KARMELOWE

CIASTO GOURMET BROWNIES

Receptura:

1000g *Gourmet Brownies*
400g masło, 400g jaja
250g orzechy krojone

100% mieszanka do wyrobu klasycznych amerykańskich ciastek brownie. Ciasto posiada wilgotny, gęsty miękisz o wyrazistym smaku czekolady. Ciasto po upieczeniu pokrojone na kawałki i oblane czekoladą dłużej zachowa świeżość.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Gourmet Brownies Komplet	10kg	1.50



CIASTO CREDI BROWNIE

Receptura:

1000g *Credi Brownie*
333g olej Top Q
466g jaja
133g woda

Mieszanka biszkoptowo-tłuszczowa. Credi Brownie to koncentrat ciasta czekoladowego, zarówno na ciasta jak i ciasteczka.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Credi Brownie Credin	25kg	1.35



CIASTO CZEKOLADOWE ALABAMA

Receptura:

1000g *Alabama*
450g olej Top Q
200g jaja
200g woda

100% koncentrat ciasta o pysznym wyraźnie czekoladowym smaku. Świetnie komponuje się z takimi składnikami jak: kremy budyniowe, śmietanowe, tortowe oraz polewy czekoladowe i owoce, które idealnie dopełnią smak.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Czekoladowe Alabama Eco Trade	10kg, 25kg	1.39



CIASTO KARMELOWE SOFT

Receptura:

1000g *Karmelowe Soft*
500g olej Top Q
500g jaja
50g woda

100% mieszanka do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych z karmelem, granulatem i naturalnym aromatem. Idealnie nadaje się do wypieku blatów biszkoptowych i babek oraz ciast z owocami i różnymi nadzieniami.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Karmelowe Soft Komplet	10kg	1.57



CIASTO BAKMIX KARMELOWY

Receptura:

1000g *Bakmix Karmelowy*
400g olej Top Q,
450g jaja, 100g woda

Wysokiej jakości mieszanka do wypieku zarówno tradycyjnej babki piaskowej jak i babki marmurkowej. Jednorodna struktura miękiszu, duże nawilgotnienie, wygoda stosowania, a przy tym bardzo dobry smak i aromat.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Bakmix Karmelowy Credin	25kg	1.24



CIASTO PIERNIK KASZTELAŃSKI

Receptura:

1000g Piernik Kasztel.
300g olej Top Q,
350g jaja, 50-100g woda

Mieszanka do produkcji różnego rodzaju wyrobów: pierników przekładanych, babek i krajanki. Wypieki cechują się bardzo pełnym piernikowym smakiem i zapachem oraz wilgotnawym miększym.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Piernik Kasztelański CSM	25kg	1.89

CIASTO PIERNIK KLASYCZNY

Receptura:

1000g Piernik Klas.
1000g mąka pszenna
500g miód, 300g woda
200g olej Top Q

Nowa mieszanka do produkcji pierników wałkowanych jak i krojonych. Zalety: ekonomiczne dozowanie, krótki czas leżakowania (60 minut), zawiera naturalny karmel i przyprawy piernikowe, duży przyrost podczas wypieku.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Piernik Klasyczny Komplet NOWOŚĆ	10kg	1.90
Ciasto Piernikowe Komplet	15kg	1.93

CIASTO PIERNIKOWE

Receptura:

1000g Piernikowe
300g mąka pszenna
200g margaryna 80%
Qualita, 80g miód
200g jaja, 150g woda

Mieszanka przeznaczona do wypieku idealnych ciast i babek piernikowych. Szybka i prosta w przygotowaniu, doskonała w smaku, długo zachowuje świeżość i prawdziwie piernikowy zapach. Dobrze sprawdza się w dużych jak i małych formach, z bakaliami, marmoladą, kremem i czekoladą.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Piernikowe Credin	25kg	1.92

CIASTO PIERNIKOWE

Receptura:

1000g Piernikowe
350g jaja
300g olej Top Q
100g woda

Mieszanka do szybkiego przygotowania ciasta piernikowego: blatów piernikowych, krajanki, babek, różnokształtnych pierniczek. Otrzymane wyroby cechuje wspaniały tradycyjny smak i wygląd oraz długi okres świeżości.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Piernikowe Ako	10kg	1.91

CIASTO KORZENNE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Korzenne Soft Komplet	25kg	1.61
Receptura: 1000g Korzenne Soft, 450g olej Top Q, 300g jaja, 250g woda		
Ciasto Korzenne Bakels	20kg	1.60
Receptura: 1000g Korzenne, 240g olej Top Q, 240g woda		



CIASTA

BABKI

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Babka Luksusowa Ako <u>Receptura:</u> 1000g Babka Luksusowa , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	10kg	1.11
Babka Cytrynowa Ako <u>Receptura:</u> 1000g Babka Cytrynowa , 450g jaja, 400g olej Top Q, 150g woda	10kg	1.3
Babka Pomarańczowa Ako <u>Receptura:</u> 1000g Babka Pomarańcz. , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	10kg	1.14
Babka Jogurtowa Ako <u>Receptura:</u> 1000g Babka Jogurtowa , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	10kg	1.8
Babka Karmelowa Ako <u>Receptura:</u> 1000g B Karmelowa , 350g jaja, 350g margaryna 80% Qualita, 100g woda	10kg	1.9
Babka Extra XXL Lesaffre <u>Receptura:</u> 1000g Babka XXL , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	25kg	1.6
Babka Cięża z Metra Bakels <u>Receptura:</u> 1000g Babka Cięża z Metra , 1100g cukier, 1200g jaja, 950g olej Top Q, 100g woda	20kg	1.2
Babka Jasna Pfähnl <u>Receptura:</u> 1000g Babka Jasna , 400g jaja, 400g olej Top Q, 150g woda	25kg	1.7
Babka Ciemna Pfähnl <u>Receptura:</u> 1000g Babka Ciemna , 400g jaja, 400g olej Top Q, 150g woda	25kg	1.1
Babka Cytrynówka Eco Trade <u>Receptura:</u> 1000g Babka Cytrynówka , 400g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	10kg 25kg	1.4
Babka Pomarańczówka Eco Trade <u>Receptura:</u> 1000g Babka Pomarańcz. , 400g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	10kg 25kg	1.15
Babka Piaskowa CSM <u>Receptura:</u> 1000g B. Piaskowa , 450g jaja, 400g olej Top Q, 50-100g woda	25kg	1.12
Babka Twarogowa CSM <u>Receptura:</u> 1000g B. Twarogowa , 410g jaja, 370g olej Top Q, 0-50g woda	25kg	1.17
Babka PL Credin <u>Receptura:</u> 1000g Babka PL , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	25kg	1.13
Babka Ekonomiczna Credin <u>Receptura:</u> 1000g E-Babka , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	25kg	1.5
Babka Super Credin <u>Receptura:</u> 1000g Super Babka , 450g jaja, 400g olej Top Q, 100g woda	25kg	1.16
Babka Koncentrat Credin <u>Receptura:</u> 1000g Koncentrat Babki , 4500g mąka, 4500g cukier, 4500g jaja, 4000g olej Top Q, 1000g woda	10kg	1.10



CIASTO PASCO WIENER

Receptura:

1000g *Pasco Wiener*
278g jaja
111g drożdże
555g woda

Pasco Wiener - mieszanka ciasta pół-francuskiego powstała na bazie surowców najwyższej jakości, co gwarantuje uzyskanie za każdym razem najlepszych rezultatów przy pieczeniu jak i zamrażaniu.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Pasco Wiener Credin	25kg	1.87



CIASTO CROISSANT EXTRA

Receptura:

200g *Croissant*,
1000g mąka pszenna,
50g olej Top Q, 50g cukier
550g woda, 450g
margaryna francuska

Mieszanka do wyrobu ciast drożdżowych półfrancuskich, szczególnie polecana do produkcji croissantów oraz innych ciastek półfrancuskich z nadzieniami. Duża objętość, delikatny, „listkowy” mięksiz o równomiernej strukturze.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Croissant Extra Lesaffre	25kg	1.37



CIASTO PUFF PASTRY MIX

Receptura:

1000g *Puff Pastry Mix*
500g woda zimna
700g margaryna francuska
Maestra

Mieszanka do wypieku ciasta francuskiego. Zaletą jest czas leżakowania między wałkowaniem, który nie jest wymagany. Zapewnia szybką, łatwą i bezpieczną produkcję, przygotowane do wypieku ciastka można zamrażać.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Puff Pastry Mix Credin	25kg	1.97



MARGARYNA FRANCUSKA

Najwyższej jakości składnik, który zapewni odpowiednie listkowanie ciasta. Nie zawiera konserwantów, ani sztucznych aromatów, zapewniając wypiekowi wyjątkowy smak i aromat. Doskonała konsystencja ułatwia przygotowanie ciasta, wałkowanie bez pęknięcia, a także pozwala z łatwością poddawać je obróbce ręcznej, bądź mechanicznej.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Margaryna Maestra Puff Pastry 80% MB Kruszwica i NH MB Kruszwica	10kg	1.112



MARGARYNA FRANCUSKA Z MASŁEM

Idealna do ciast listkujących – francuskich i półfrancuskich. Łączy w sobie cechy użytkowe margaryny do ciast listkujących z aromatem i smakiem masła, pożądanym przez konsumentów. Posiada maślany smak i zapach wypieków oraz doskonały efekt listkowania ciasta.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Margaryna Maestra z esencją masła Delicate Puff Pastry MB 80% Kruszwica	10kg	1.113





*Do produkcji muffinek wykorzystano
Czekolady Barry Callebaut*



MUFFINKI CIEMNE

Składniki:

200g cukier drobny
320g całe jaja
100g mąka, 2g sól, 30g olej kokosowy
200g **Finest Belgian Chocolate**
Ciemna Recipe N°811NV CALLEBAUT
100g **Granulki do zapiekania**
CALLEBAUT
210g mieszanka siekanych orzechów
włoskich, fig, daktyli

Wykonanie:

Cukier i jaja ubić ze sobą.
Następnie do mieszaniny
delikatnie
dodać mąkę z solą. **Czekolady**
i olej kokosowy stopić razem i znów
dodać do mieszaniny. Na koniec
dodać owoce, wylać do foremek
i piec 14 minut w temp. 180°C.



MUFFINKI JASNE

Składniki:

375g mąka, 160g masło
125g cukier puder
150g **Granulki do zapiekania**
białe CALLEBAUT
10g proszek do pieczenia
45g mieszanka płatków owsianych
i wiórków migdałowych
2 całe jaja, 375ml mleko
1 łyżeczka aromat pomarańczowy

Wykonanie:

Wymieszać wszystkie suche składniki.
Dodać jaja, mleko, aromat pomar.
i zmiksować. Następnie dodać masło
i krótko zmiksować. Wypełnić formy
na muffiny masą (za pomocą łyżki
do lodów). Przyozdobić mieszanką
migdałów, cukru i białka jaja. Piec
w temperaturze 210°C przez 25 min.
(test: włożyć igłę w masę muffinki.
Musi wyjść sucha).

Muffin to ciastko w kształcie wysokiej babeczki z różnymi dodatkami, zarówno słodkimi jak i wytrawnymi. Muffinki charakteryzują się dużą wilgotnością, delikatną i puszystą strukturą miększu oraz chrupiącą skórką na zewnątrz. Doskonale łączą się z różnymi dodatkami, tj. nadzieniami, granulkami czekoladowymi, orzechami, wiórkami kokosowymi, a także utrzymują na zewnątrz kremy. Dzięki zastosowaniu różnych kombinacji możliwe jest tworzenie różnorodnych wariantów babeczek, pod względem zarówno smaków jak i wyglądu, które cieszą nie tylko oczy ale i podniebienia klientów.



Nazwa produktu		Wykonanie	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Muffinki Muffin Soft Martin Braun Receptura: 1000g <i>Muffin Soft</i> 500g olej Top Q 550g jaja 100g woda		Połączyć wszystkie składniki i mieszać przez 3 min na niskich obrotach. Nalać do foremek porcje ok. 110g. Piec w temperaturze 210°C ok. 35-40 min.	25kg	1.118
Muffinki Muffin Mix Dawn Receptura: 1000g <i>Muffin-Mix</i> 500g woda 300g olej Top Q 150g czekolada granulki/owoce		Mieszać płaskim mieszałem przez 1 min. na niskich obrotach oraz 3-4 min. na średnich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać czekoladę do zapiekania lub owoce. 120g mieszanki na porcję muffin. Piec w temperaturze 190- 200°C przez 30-35 minut.	12,5kg	1.117
Muffinki Gourmet Muffin Komplet Receptura: 1000g <i>Gourmet Muffin</i> 200g olej Top Q 350g jaja 420g woda		Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu płaskim mieszałem. przez ok. 3 minuty. Naważka ok. 110g. Piec w temperaturze 200-210°C przez ok. 30 minut.	10kg	1.116
Muffinki o smaku czekoladowym Credin Receptura: 1000g <i>Muffinki o smaku czekoladowym</i> 350g jaja 350g olej Top Q 270g woda		Ubić wszystkie składniki razem przez ok. 4 min. na średnich obrotach. Naważka 90-100g (papiłotka „tulipan”). Piec w temperaturze 190°C przez ok. 30-35 min. Dekoracja według uznania	25kg	1.119
Muffinki o smaku waniliowym Credin Receptura: 1000g <i>Muffinki o smaku waniliowym</i> 360g jaja 350g olej Top Q 220g woda		Ubić wszystkie składniki razem przez ok. 4 min. na średnich obrotach. Naważka 90-100g (papiłotka „tulipan”). Piec w temperaturze 190°C przez ok. 30-35 min. Dekoracja według uznania	10kg 25kg	1.120

DODATKI

DO PĄCZKÓW, BABECZEK, ROGALIKÓW

POSYPKI, POMADA

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Cukier puder Südzucker	0,4kg, 10kg	1.108
Cukier puder nietopliwy Komplet, Leipurin, Eco Trade	10kg	1.105-1.107
Skórka pomarańczowa kostka Prospona  Vortumnus, Greek Trade	8kg 10kg	1.140 1.141
Posypka cukrowa Dijo pałeczki różne kolory maczki różne kolory 	1kg 1kg	1.125 1.124
Posypka owocowa Prospona cytryna, zielona cytryna, pomarańcza, czerwona pomarańcza, mix 	1kg	1.123
Pomada Holger Food wiadro, karton	15kg	1.144



NADZIENIA

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzienia budyniowe „Izi” Eurohansa adwokat, czekolada, toffi, wanilia Cremin Creden adwokat	13kg 12kg	3.5 3.4
Nadzienie z płatków róż z cukrem Prospona	4kg	3.19
Marmolada Prospona, Grados, Vortumnus Wielooowocowa, różana, wiśniowa	14kg, 25kg	3.2
Powidła śliwkowe Prospona	12kg	3.21



PĄCZKOWE BROWNIE

Połączenie kształtu pączka i smaku brownie to pyszna hybryda dwóch klasyków znanych na całym świecie. Wystarczy z ciasta brownie wyciąć kształt pączka. Resztki odłożyć w szczelnie zamkniętym pojemniku do użycia jako kruszonka. Umoczyć brownie z jednej strony w ciemnej czekoladzie. Posypać czekoladę złotym proszkiem oraz dodać malinę udekorowaną złotem i Jurę Żyrafa BARRY CALLEBAUT.

Nazwa produktu	Wykonanie		Opakowanie	Pozycja w cenniku
Berliner 10% CSM Receptura: 1000g mąka pszenna t.550 100g Berliner 10% 250g jaja, 15g sól 80g margaryna 80% Qualita 70g drożdże 30g cukier ok. 0,27 litra woda	10% mix do produkcji wyrobów ciastkarskich smażonych z ciasta drożdżowego. Stabilizuje rozrost końcowy, ułatwia uzyskanie wysokiej jakości pączków o dużej objętości. Łatwy w dozowaniu (proszek) i ekonomiczny w użyciu.		25kg	1.19
Gold Super CSM Receptura: 1000g mąka pszenna t.550 200g Gold Pasta 150g jaja 70g drożdże 30g cukier 15g sól, 325g woda	Pasta do produkcji pączków i innych wyrobów ciastkarskich smażonych z ciasta drożdżowego jak również różnego rodzaju drożdżówek, chałek itp.		15kg	1.110
Pączek 20% Credin Receptura: 1000g mąka pszenna t.550 200g Pączek 20% 100g margaryna 80% Qualita 80g drożdże 350g woda	Koncentrat pozwala w prosty sposób przygotować doskonałe pączki. Pączek wykonany na bazie Pączka 20% charakteryzuje się gładką powierzchnią o stabilnej i ładnej, jasnej obwódce oraz dużą objętością i równomierną strukturą miększu.		25kg	1.122
Świeżynka 20% Komplet Receptura: 1000g mąka pszenna t.550 200g Świeżynka 20% 280g jaja 60g olej Top Q 60g margaryna 80% Qualita 60g drożdże 275g woda	20% mieszanka do wszystkich wypieków drożdżowych i ciast półfrancuskich. Gotowe produkty charakteryzują się wyjątkowo długim okresem zachowania świeżości.		25kg	1.143
Bellkule Komplet Receptura: 1000g Bellkule 1000g maślanka 500g jaja 100g olej Top Q	100% mieszanka do produkcji delikatnych małych pączków na bazie maślanki lub sera twarogowego. Posiadają słodki, waniliowo-maślankowy smak, przez co po smażeniu nie trzeba obtaczać w cukrze. Można łączyć z innymi dodatkami, jak: jabłko, orzechy, łyżki czekoladowe itp. Miększ jest puszysty i wilgotny, a skórka chrupiąca.		10kg	1.18
Mini Pączki AKO Receptura: 1000g Mini Pączki 200g mąka pszenna 850g maślanka 500g jaja 100g olej Top Q	Koncentrat przeznaczony do szybkiej i powtarzalnej produkcji mini pączków z dodatkiem maślanki, twarogu jak i musu jabłkowego. Zalety koncentratu to przede wszystkim: szybkie i łatwe przygotowanie ciasta, wygląd w postaci małych kulek, delikatny i miękki miększ.		10kg	1.114
Kule Serowe 15% Pfahn Receptura: 300g Kule Serowe 15% 400g mąka pszenna 100g cukier 450g jaja, 170g woda 100g olej Top Q 500g ser biały	Koncentrat do wytwarzania doskonałej jakości kul lub innych produktów na bazie sera białego, smażonych w tłuszczu. Zalety produktu: proste przygotowanie, przyjemny smak, długo utrzymuje świeżość, samodzielnie obracają się na patelni podczas smażenia, delikatna struktura miększu, soczyste i stabilne.		25kg	1.111

CIASTA DROŻDŻOWE

ŚWIEŻYNKA

Świeżynka 20% to skoncentrowany premiks do wszystkich wypieków drożdżowych i ciast półfrancuskich. Wyjątkowo długi okres zachowania świeżości.

Receptura: 200g **Świeżynka 20%**, 1000g mąka, 100g cukier, 140g masło, 60g drożdże, 100g jaja, 400g woda

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Świeżynka 20% Komplet	25kg	1.143



CIASTO DROŻDŻOWE SOFT

Mieszanka do produkcji różnego rodzaju ciast drożdżowych o wydłużonej świeżości do 10dni, wyjątkowej miękkości, delikatności i wspaniałym smaku i aromacie. Idealne na m.in. babki i placki drożdżowe, drożdżówki sztukowe, bułeczki drożdżowo-mleczne, itp..

Receptura: 10kg koncentratu na 100kg mąki

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Drożdżowe Soft 10% Ako	10kg	1.42



CIASTO SUPER DROŻDŻOWE

Koncentrat ciasta drożdżowego w proszku. Doskonałe, pachnące ciasto o smaku jogurtowym. Odpowiednio skomponowane receptura mieszanki pozwala na uzyskanie wypieków o wysokiej jakości i stabilności.

Receptura: 25kg koncentratu na 100kg mąki

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Super Drożdżowe 25% Eco Trade	10kg, 25kg	1.100

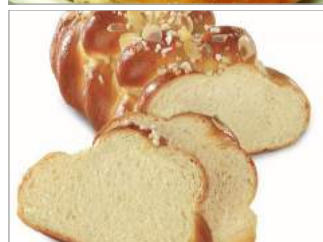


CIASTO MULTIDROŻDŻOWE

Ciasto jest delikatne, ma wilgotny, słodki i kremowo-żółty miękisz. Wyroby gotowe mają dłuższą świeżość. Mieszanka zawiera jajko w proszku – wygodna produkcja bez jajka świeżego.

Receptura: 25kg koncentratu na 100kg mąki

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Multidrożdżowe 25% Komplet	25kg	1.74



ECOMIX DROŻDŻOWY

Enzymatyczny polepszacz do produkcji ciasta drożdżowego. Specjalnie dobrane składniki pozwalają otrzymać wypieki charakteryzujące się: miękką i dobrze wybarwioną skórą, pulchnym, elastycznym i delikatnym miękiszem niepowtarzalnym smakiem.

Receptura: 0,5kg polepszacza na 100kg mąki

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ecomix Drożdżowy Eco Trade	10kg, 25kg	1.109



CIASTO ECLAIR MIX

Mieszanka na eklery i profiterolki. Po upieczeniu ciasto można wypełnić kuszącymi nadzieniami, np. świeżym kremem albo masą waniliową, a następnie wykończyć lśniącą polewą czekoladową. Posiada zawsze stałą objętość i atrakcyjny, złocisty kolor.

Receptura: 1000g *Eclair Mix*, 1500g jaja, 1000g olej Top Q, 1000g woda 50°C

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto parzone Eclair Mix Dawn	15kg	1.84



CIASTO PARZONE CREDIN

Mieszanka do wypieku ptysiów, eklerów, groszku ptysiewego itp. Gwarantuje dobrą, jednolitą jakość wyrobów gotowych, szybkie i łatwe wykonanie bez konieczności zaparzania mąki oraz lepszy smak i kolor ciasta w stosunku do tradycyjnego ciasta.

Receptura: 1000g *Ciasto parzone*, 1000g jaja, 300g olej Top Q, 1200g woda 50°C

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto parzone Credin	10kg	1.83



CIASTO BRANDMIX+EI

Brandmix+EI to mieszanka do ciasta parzonego, ciastek wyciskanych, paluszków rodzynekowych, wietrzników, eklerów, wypieków dekoracyjnych, spodów.

Receptura: 1000g *Brandmix+EI*, 1900g woda (30°C). Wykonując ciastka przy pomocy maszyny do ptysiów należy dodać jaja ok. 300g

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Brandmix+EI Komplet	10kg	1.27



CIASTO PARZONE KOMPLET

Mieszanka do wyrobu ciasta parzonego na ptysie, eklery, karpatkę i inne ciasta oraz słone przekąski. Zalety produktu: powtarzalna jakość, łatwość i szybkość wykonania, duża wydajność, różnorodne zastosowanie.

Receptura: 1000g *Ciasto parzone*, 1700g woda zimna, 400g olej Top Q

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto parzone Komplet	10kg	1.85



CIASTO PARZONE LESAFFRE

Idealne do produkcji korpusów, eklerów, ptysi, słomek, groszku, gniazd wiedeńskich, skracając równocześnie okres przygotowania ciasta i eliminując zagrożenia. Wyroby są lekkie, suche, puste w środku i charakteryzują się słomkowym kolorem.

Receptura: 1000g *Ciasto parzone*, 1200g woda (50°C), 300g olej Top Q

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto parzone Lesaffre	10kg	1.86





Do produkcji ciasta wykorzystano
Ser Bieruński OSM Bieruń



TORCIK SEROWY

Spód:

1000g **Ciasto Kruche**
M+S KOMPLET
450g masło/margaryna
50g jaja

Masa serowa:

1000g **Ciasto serowe**
Gourmet KOMPLET
1400g ser mielony
200g olej Top Q
350g jaja
1100g woda

Naważka na 1 obęcz 14cm x 5cm

50g ciasto kruche
500g masa serowa
50g czarne jagody mrożone

Wykonanie:

Wszystkie składniki kruchego ciasta wymieszać w ugniatarce do uzyskania żądanej konsystencji. Rozwałkować na grubość ok. 4mm, wyciąć okrągły kształt Ø14cm i podpiec w temp 190°C na jasny kolor przez ok. 10-12 min. Wszystkie składniki masy serowej połączyć i ubić na średnim biegu za pomocą gęstego mieszadła do uzyskania gładkiej konsystencji. Czas napowietrzania: ok. 3 min. Obręcze do tortów napełnić masą serową. Zamrożone jagody wymieszać z **zagęstnikiem Saftbinder KOMPLET**, rozłożyć na masie i upiec w temp. ok. 180°C przez ok. 1h.

CIASTA SEROWE

SERY

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ser Twarogowo Sernikowy Półtłusty Kalisz Zawartość tłuszczu 14%	10kg	1.133
Ser Aksamitny Półtłusty Polmlek Zawartość tłuszczu 3%	10kg	1.128
Ser Bieruński Chudy Zawartość tłuszczu 0,5%. Naturalny ser twarogowy niewymagający mielenia. Doskonały do wypieków cukierniczych, piekarskich.	10,5kg	1.129
Serek Homogenizowany Bieruń Dostępny naturalny (1% tłuszczu) oraz waniliowy (3,5% tłuszczu). Ser o delikatnej konsystencji, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego. Doskonały do wszelkiego rodzaju słodkich deserów serowych oraz serników "na zimno".	10kg	1.136
Ser Twarogowy Homogenizowany Chudy Kalisz Zawartość tłuszczu 0%	10,5kg	1.134
Ser Twarogowy Kaliski Chudy	10kg	1.135
Ser Kaliski Piekarniczy O smaku waniliowym, zawartość tłuszczu 4%	10,5kg	1.131
Ser Sermiks Bieruński Termostabilny ser piekarniczy o smaku waniliowym, gotowy do zapiekania w drożdżówkach, rogalikach, bułkach i naleśnikach. Po wypieczeniu zachowuje kolor, smak i nadany kształt.	11kg	1.132
Ser Cukierniczy Termizowany Włoszczowa Ser o smaku waniliowym doskonały do drożdżówek dla piekarzy i cukierników.	11kg	1.130



SERNIK RODEO

Spód:
1000g Rodeo CREDIN
300g margaryna 80% Qualita
80g jaja

Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania konsystencji kruszonki.

Masa serowa:
900g ser mielony
300g Credi Cheese Cake CREDIN
150g jaja
390g woda

Wykonanie:
Wymieszać razem wszystkie składniki na masę serową do uzyskania jednolitej konsystencji przez ok. 3min. na wolnych obrotach.

Na spód papierowej foremki ok. 250g rozsypujemy w formie kruszonki ciasto, następnie wyciskamy ok. 500g masy serowej i górę posypujemy 250g pozostałej części kruszonki. Pieczemy w piecu ok. 60-75min. w temp. 180°C.

CIASTA SEROWE

STABILIZATORY DO SERÓW

QUARK STABIL

Receptura:

850g **Quark Stabil**
2640g ser twarogowy
1000g jaja
660g cukier
1450g ubita śmietana

Stabilizator masy twarogowej. Wszystkie składniki z wyjątkiem śmietany wymieszać na średnich obrotach około 5 minut. Ubitą śmietaną dokładnie wymieszać z masą serową i dodać owoce. Wyłożyć na spód kruchy i posypać kruszonką.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Quark Stabil Dawn	25kg	1.126



SERNIX

Receptura:

200g **Sernix**
2400g ser twarogowy
800g mleko
480g cukier
800g jaja ok.16szt

Dodatek ulepszający do sernika pieczonego. Białka należy ubić z połową cukru, resztę składników połączyć razem i dobrze wymieszać na średnich obrotach. Na koniec dodać ubite białko.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Sernix Martin Braun	2 x 5kg	1.137



SUPER SERNIX

Receptura:

900g **Sernix Super**
3000g ser twarogowy
500g cukier
1500g woda
800g jaja

Do produkcji ciast typu sernik i masy serowej do drożdżówek. Jego rolą jest stabilizacja i zwiększenie wydajności masy serowej, nadanie jej wyjątkowej delikatności, wilgotności i puszystości, co odzwierciedla się w wyrobie gotowym i utrzymuje świeżość przez dłuższy okres czasu.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Super Sernix Eco Trade	10kg	1.142



SEROMIX

Receptura:

900g **Seromix**
3000g ser mielony chudy
750g olej Top Q
500g jaja
750g woda

Stabilizator do masy serowej, dzięki któremu uzyskamy puszysty i wyrośnięty sernik oraz obniżymy koszty produkcji. Pozwala on na zwiększenie wydajności masy serowej, zapewnia puszystość, wilgotność i odpowiednią konsystencję oraz duży przyrost objętości ciasta podczas wypieku. Przedłuża świeżość wypieku.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Seromix Jabex	10kg	1.138



CIASTA SEROWE

STABILIZATORY DO SERÓW

CHEESEQUICK—SERNIK NA ZIMNO

Receptura:

500g **Cheesequick**
50g-150g cukier
500g woda ok. 40°C
850g ser twarogowy

Można łączyć go ze śmietaną i jogurtem. Posiada neutralny smak i nie zawiera aromatów. Dzięki zastosowaniu najwyższej jakości surowców w masach serowych nie powstają grudki, a gotowy sernik ma gładką i szlachetną konsystencję. Doskonale tężeje i utrzymuje stałą formę.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Cheesequick Martin Braun	5kg	1.30

CIASTO GOURMET SEROWE

Receptura:

1000g **Gourmet ciasto serowe**
1400g ser chudy
200g olej Top Q
350g jaja
1100g woda

100% mieszanka do produkcji puszystej masy serowej oraz ciast serowych i tart. Zapewnia pełny, wyraźny smak sernika, puszystą i lekką strukturę ciasta oraz łatwe przygotowanie przy zastosowaniu świeżego twarogu mielonego, długotrwałą świeżość. Możliwe jest także zamrażanie gotowych produktów, bez utraty ich jakości.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Gourmet serowe Komplet	10kg	1.52

CIASTO CREDI CHEESE CAKE

Receptura:

900g ser mielony
300g **Credi Cheese Cake**
150g jaja
390g woda

Mieszanka Credi Cheese Cake to stabilizator wykorzystywany przy produkcji puszystej masy serowej.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasto Credi Cheese Cake Credin	10kg	1.36

SEROMIX

Receptura:

1000g **Seromix**
3340g ser chudy
1000g olej Top Q
400g jaja
10g esencja cytrynowa

Do wyrobu delikatnych tortów serowych, placek i nadających się do pieczenia nadzień serowych. Zalety produktu: niezwykle korzystna kalkulacja cenowa, różne możliwości zastosowania, łatwe i racjonalne przygotowanie, do stosowania w maszynach dozujących. Możliwość zamrażania i długotrwałą świeżość.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Seromix Komplet	10kg, 25kg	1.139



Do produkcji tortu wykorzystano
Krem Schokobella Martin Braun, Krem Covela Martin Braun



Spód:
 1000g Tarta czekoladowa
 BRAUN
 400g jaja
 400g olej Top Q

Całość mieszamy do połączenia
 składników. Pieczemy w 180°C
 ok. 25min.

OWOCOWO – RUMOWY DUET

Wypełnienie:
Masa I:
 750g śmietana
 750g woda
 325g Alaska African Dream BRAUN

Masa II:
 1200g śmietana
 340g Pasta Royal Rumtopf BRAUN
 300g woda
 240g Alaska neutralna BRAUN

Alaskę mieszamy z wodą a następnie z ubitą
 śmietaną. Na końcu dodajemy Royal Rumtopf.

Wykończenie:
 500g Krokant ryżowo-orzechowy BRAUN
 1000g Schokobella biała BRAUN
 100g olej Top Q

Schokobellę białą rozpuszczamy w kąpieli wodnej i mieszamy
 z krokantem ryżowo-orzechowym.

Przygotowanie:
 Na odpieczoną i wystudzoną tartę czekoladową szprycujemy paski na
 przemian Alaska African Dream i Royal Rumtopf. Na całość wylewany
 cienką warstwę Schokobelli białej połączonej z krokantem ryżowo-
 orzechowym. Forma 40x60cm.

MULTIKREM

Produkowane z wysokiej klasy surowców gotowe termostabilne kremy o smarownej i plastycznej strukturze. Doskonale mieszają się z bitą śmietaną oraz kremami tłuszczowymi, nadają się do zapiekania wewnątrz i na zewnątrz wyrobów cukierniczych. Pozwalają na wygodne i szybkie przygotowywanie ciast i ciasteczek. Zastosowanie: torty, rolady, ciasta francuskie, drożdżówki, babeczki, ciasta kruche i półkruche, bankietówki.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Multikrem Grados - pomarańcza, malina, czekolada „Kukułka”, toffi, ajerkoniak	6kg	2.23



CREMOTIONS

Gładkie, smarowne i błyszczące gotowe kremy termostabilne, zachowują idealny kształt oraz wyrazisty smak na zimno jak i po zapieczeniu. Nadają się do środka deserów jak i do dekoracji, można łączyć z bitą śmietaną lub kremami tłuszczowymi. Idealne do tortów, ciast biszkoptowo-tłuszczowych, ciastek kruchych, muffin, rozetek, rogalików i tarty.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Cremotions Grados - cytryna, czekolada „Kukułka”, toffi	6kg	2.11



SOFT KREM

Ekonomiczne kremy o idealnej barwie, smaku oraz smarowności wyróżniające się doskonałymi walorami zapiekowymi. Wyróżniają się bardzo długimi terminami przydatności w wyrobie gotowym. Zastosowanie: ciasteczka kruche, francuskie, półfrancuskie, biszkoptowe. Krem można łączyć z bitą śmietaną lub kremami tłuszczowymi, by nadać im niepowtarzalny smak.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Soft Krem Grados - wanilia, czekolada, advocat, karmel, banan	6kg	2.28
Soft Krem Grados - kokos, karmel typu „krówka”	12kg	2.27



KREM CHĄLOWY

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Chałowy Terravita	12kg	2.7
Krem Chałowy Odra	4kg	2.6



KREMY

TŁUSZCZOWE

KREM CUKIERNICZY

Gotowy krem do nadziewania, przekładania oraz dekoracji wyrobów cukierniczych i pieczywa cukierniczego. Krem można łączyć z tłuszczami jak i bitą śmietaną 30%, stanowi dodatek barwiącą-smakowy. Niedopuszczalny jest kontakt kremu z wodą w jakiegokolwiek postaci, gdyż natychmiast zgęstnieje.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Classic Terravita - mleczny, czekoladowy, czekoladowo-orzechowy, toffi, kokosowy	12kg	2.9
Krem Premium Terravita - czekoladowy, orzechowy, toffi, kawowy, chałwowy, adwokat, truflowy	12kg	2.16

KREM DELL' ARTIGIANO

Delikatny krem do zapiekania. Zaskakuje delikatną, kremową teksturą i mocnym smakiem czekolady lub orzechów, które zawdzięcza unikalnej kompozycji opartej na orzechach laskowych, kakao i roślinnych tłuszczach nieutwardzanych. Wytrzymuje pieczenie w temperaturze do 200°C, idealny do rogalików, croissantów, tartoletek, bułeczek i ciast. Może być stosowany także jako glazura do ciast i słodkich przekąsek.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Creme dell' Artigiano Fondente Barry Callebaut	10kg	2.3
Creme dell' Artigiano Nocciola Barry Callebaut	10kg	2.4

MARGARYNA KREMOWA

Idealna do kremów, mas cukierniczych, deserów i nadzień. Bez zawartości tłuszczów utwardzonych, unikanych przez świadomie odżywiających się konsumentów. Doskonała do ubijania. Świetnie komponuje się z dodatkami mlecznymi. Zachowuje stabilność kremu.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Margaryna Maestra Kremowa 80% NH MB Kruszwica	10kg	2.21

MARGARYNA KREMOWA WHITE

Idealna do białych mas kremowych. Bez aromatów i barwników. Neutralny smak i biała barwa pozwalają na produkcję wszystkich rodzajów kremów. Nadaje kremom stabilną konsystencję, doskonale się napowietrza i bardzo łatwo łączy się z pozostałymi składnikami kremu.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Margaryna Maestra Kremowa 80% White MB Kruszwica	10kg	2.22



KREM DO TORTÓW BRAUN

Gotowa mieszanka w proszku do produkcji kremów bez użycia jaj. Ułatwia szybkie przygotowanie kremu na bazie mleka, śmietanki, jogurtu. Zastosowanie: do wewnątrz ciast oraz do dekoracji.

Receptura: 2500g mleko, 1000g *Krem do tortów*, 830g masło lub margaryna kremowa *Maestra*. Mleko wymieszać z kremem na najwyższych obrotach, a następnie 2min. na najniższych. Miękkie masło utrzeć w oddzielnym naczyniu i dodać wstępnie przygotowany krem. Całość mieszając mikserem doprowadzić do konsystencji kremu do tortów.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem do tortów Braun - toffi, wanilia, czekolada, nugat, śmietanka, ajerkoniak	5kg	2.12
Krem do tortów Braun - wanilia	15kg	2.13

KREM RUSSEL

Tradycyjny i podstawowy krem cukierniczy, który jest łatwy i szybki w przygotowaniu. Jest bezpieczny w produkcji i nadaje się do zamrażania.

Receptura: 700g *Krem Russel*, 300g woda, 1200g masło lub margaryna kremowa *Maestra*. Krem wymieszać z wodą, a następnie połączyć z ubitym tłuszczem. Krem można dowolnie aromatyzować, łączyć z nośnikami smakowymi, dodawać alkohol, dzięki czemu uzyskamy szeroką gamę kremów smakowych.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Russel Komplet	7kg	2.17

KREM SCHOKOBELLA

Schokobella łączy w sobie zalety kremu i polewy. To nowoczesny produkt o szerokim zastosowaniu – jako nadzienie, dekoracja czy polewa. Gotowy do użycia, nie łamie się przy krojeniu. Wspaniały krem do nadziewania tortów, ciasteczek sztukowanych, pralin i innych wyrobów, do oblewania ciast i tortów, idealny jako krem do garniowania. Po dodaniu past alkoholowych lub owocowych łatwo można nadać indywidualny smak.

Receptura na krem: 1200g *Schokobella*, 300g masło lub margaryna kremowa *Maestra*, 80g pasta deserowa.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Schokobella czekoladowy Martin Braun	6kg	2.19
Krem Schokobella czekoladowy biały Martin Braun	6kg	2.18
Krem Schokobella czekoladowy mleczny Martin Braun	6kg	2.20

KREMY

LEKKIE

KREM GOURMET ROYAL

Puszysty i lekki krem o smaku śmietankowym, idealny do przekładania ciast. Delikatna struktura zapewnia, że krem rozplywa się w ustach. Zalety: zwarta konsystencja, podatna na krojenie, duża wydajność.

Receptura: 400g *Krem Gourmet Royal*, **1000g woda**. Wszystkie składniki ubić razem na szybkich obrotach za pomocą luźnej trzepaczki ok. 3-4 min. Można łączyć go z Kiddy Choco lub Noisette w celu uzyskania kremu czekoladowego lub nadzienia kremowo-orzechowego.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Gourmet Royal Komplet	10kg	2.15



KREM CHANTILLY

Doskonały krem do dekoracji tortów śmietankowych oraz tortów kremowych. Niezwykle lekki i śmietankowy, pozwala stworzyć przepiękne dekoracje za pomocą tulek. Krem zastosowany na tortach można oblewać zarówno czekoladą, żelem jak i powlekać innymi masami dekoracyjnymi. Dekoracje z kremu (np. koronki, kwiaty, rozetki) utrzymują formę oraz kształt nawet w wysokich temperaturach przez długi czas. Nawiązuje smakiem do prawdziwej śmietany.

Receptura: 150g *Krem Chantilly*, **100g woda**, **100g mleko 1%**. Wszystko ubijamy razem przez 3 min na szybkich obrotach.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Chantilly Bakels NOWOŚĆ	10kg	2.8



KREM DORINO

Krem na zimno z żelatyną do wypełnień ciast deserowych, zwarty i sprężysty, po schłodzeniu bardzo stabilny. Wierzchnia warstwa kremu długo utrzymuje wilgotność. Ma wyrazisty, słodki, śmietankowo-waniliowy smak. Łączy się ze zmiksowanymi owocami, bakaliami, czekoladą itp., idealny jako warstwa do ciast z dużą ilością owoców i galaretki i do nadziewania ciastek typu ekleri. Produkty z kremem można zamrażać.

Receptura: 350-400g *Krem Dorino*, **1000g woda** 18-22°C. Krem i wodę połączyć oraz dokładnie wymieszać za pomocą gęstego mieszadła, na średnim biegu miksera przez 4-5 minut.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Dorino Komplet NOWOŚĆ	10kg	2.14



CHRUPIĄCE DODATKI DO KREMÓW

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Chocolate Mix Bakels bez zapiekania masa czekoladowa z kruchymi ciasteczkami	12,5kg	2.1
Prażynki Barbara Luijckx, Barry Callebaut drobne i lekkie pokruszone herbatniki o subtelnym karmelowym smaku.	2kg, 2,5kg	2.25 2.26
Pralin Croquant CSM pralinowa masa cukiniowa na bazie mlecznej czekolady i migdałów, z kawałkami chrupiących prażynek. Dostępne również: Red, Citron	4,5kg	2.24



KREM BRÛLÉE BRAUN

Receptura na sernik z Brûlée:

450g *Crème Brûlée*

1500g śmietanka 36%

900g mleka 3,2%

Śmietankę i mleko zagotować, zdjąć ze źródła ciepła i wsypać Creme Brulee. Jak przygotowany krem zacznie tężeć, wylewamy na wystudzony sernik i schładzamy. Całość dekorujemy obsypując kakao. Blacha 40x60cm.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Crème Brûlée Martin Braun	5 x 1kg	2.2

KREM BRULÉE DAWN

Znany i doskonały w smaku francuski deser w proszku, który jest łatwy do przygotowania. Można łączyć go z pastami aromatycznymi, a po schłodzeniu ma doskonałą kremową konsystencję.

Receptura na deser: 150g *Crème Brûlée*, 400g mleko, 400g śmietana kremówka. Receptura na 10 porcji: Połączyć 300g mleka z 400g śmietany i zagotować. W międzyczasie wymieszać 150g Creme Brûlée z pozostałymi 100g mleka. Wlać całość do zagotowanego mleka z kremówką i stale mieszać doprowadzając do wrzenia. Napęlić tygielki i schłodzić. Posypać brązowym cukrem i karmelizować przy pomocy palnika.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Brûlée Dawn	2 x 2,5kg	2.5

KREM BRÛLÉE KOMPLET

Deser jest niezwykle łatwy w przygotowaniu. Każdorazowo uzyskuje delikatną, aksamitną konsystencję o wyśmienitym, wyrazistym waniliowym smaku. Przygotowanie nie jest tak czasochłonne jak w przypadku tradycyjnej metody wytwarzania, wyeliminowany został etap zapiekania kremu. Dzięki zastosowanym składnikom wyeliminowano zagrożenia mikrobiologiczne. Można go łączyć z innymi składnikami, duża różnorodność zastosowań – nie tylko w tradycyjnym wydaniu.

Receptura na deser: 170g *Crème Brûlée*, 500g mleko, 500g śmietana min. 30%. Wymieszać wodę i śmietanę z KOMPLET Crème Brûlée, gotować przez ok. 1 minutę na małym ogniu. Wlać do ramekinów (miseczek do zapiekania) ok. 70-80g i pozostawić na ok. 1 minutę. Podawać świeże, posypać cukrem i karmelizować przed samym momentem podania.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Krem Crème Brûlée Komplet	5 x 1kg	2.10



*Do produkcji ciasta wykorzystano
Nadzienie Frutamax Prospونا*



PIERNIK Z BIAŁYM MAKIEM

Ciasto piernikowe:

8 jaj
466g **Dżem czarna porzeczka PROSPONA**
586g cukier
666ml mleko
900g mąka
333ml olej Top Q
32g cukier wanilinowy
25g cynamon
50g kakao
50g soda
50g przyprawa do piernika

Masa z białym makiem:

1000g **Masa makowa z białego maku PROSPONA**
500g masło
50g płatki migdałowe
50g wiórki kokosowe

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ciasta piernikowego wymieszać na jednolitą masę. Wylać na blaszkę 30cm x 20cm. Piec ok. 60min w temp. ok. 160°C. Przygotować masę z białego maku. Masło napowietrzyć dodać **Masę Makową z białego maku PROSPONA**, płatki migdałowe oraz wiórki kokosowe. Wymieszać. Można do masy dodać spirytus. Po ostudzeniu piernik przekroić, przełożyć przygotowaną masę z białym makiem. Przesmarować **Powidłami śliwkowymi PROSPONA**. Polać polewą czekoladową i dekoracyjnie posypać **Owocami kandyzowanymi PROSPONA** lub **Posypkami owocowymi PROSPONA**.

NADZIENIE FRUTAMAX

Nadzenie cukiernicze o bardzo dużej zawartości owoców. Widoczne cząstki owoców tworzą niepowtarzalną strukturę i dają wyrobom cukierniczym naturalny, owocowy smak. Produkt można dozować ręcznie i automatycznie. Produkt jest termostabilny – nie zmienia swoich właściwości podczas zamrażania i zapiekania. Zawartość owoców: 75%. Ekstrakt: min. 45%. Większość produktów nie zawiera barwników. Frutamax z dodatkiem ziaren kakaowca wzbogaca nadzenie o ciekawy, oryginalny czekoladowy smak. Posiada szerokie zastosowanie: nadzenie do ciast francuskich, półfrancuskich i tradycyjnych, do przekładania ciast, ciastek, tortów, rolad, dodatek do tart.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie Frutamax Prospana - wiśnia, wiśnia z ziarnem kakaowca, czarna porzeczka, czarna porzeczka z ziarnem kakaowca, morela	13kg	3.7

NADZIENIE CUKIERNICZE

Produkt przeznaczony do rzemiosła i przemysłu cukierniczego, do stosowania w formie bezpośredniej po wypieku. Jako dodatek do deserów, lodów, gofrów, do ciast biszkoptowych, kruchych, babek, bezy oraz do przekładania tortów. Produktu nie należy rozcieńczać.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie likierowe - pomarańczowe Orangelico Grados	3kg	3.8
Nadzenie Akord Advocat Grados	14kg	3.3
Nadzenie Corso o smaku morelowym Grados	14kg	3.6

NADZIENIE OWOCOWE

Produkt otrzymany z przecierów owocowych i cukru, zagęszczonych poprzez odparowanie wody w procesie gotowania. Dzięki odpowiedniej konsystencji nadają się do dozowania ręcznego jak i automatycznego. Produkty te są termostabilne i większość zawiera wyłącznie naturalne barwniki. Zastosowanie: do nadziewania: ciast drożdżowych, pierników, ciast półfrancuskich i francuskich, jagodzianek oraz do przekładania i dekorowania wyrobów cukierniczych.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie Primo Prospana - morela, truskawka, wieloowocowe	13kg	3.16
Nadzenie Primo Prospana - śliwka	14kg	3.17
Nadzenie Premium Prospana - truskawka, wiśnia, jabłko, z płatkami róży	18kg	3.15
Nadzenie wysokosłodzone Prospana - morela, żurawina, truskawka	13kg	3.18

NADZIENIA

OWOCOWE

POWIDŁA ŚLIWKOWE

Tradycyjny produkt otrzymany z zagęszczonego poprzez odparowanie przecieru śliwkowego i cukru. Zarówno do dozowania ręcznego jak i automatycznego Produkt nie zawiera barwników. Zastosowanie zarówno do przekładania ciasteczek, pierników, jak i nadziewania pączków, drożdżówek, pierników, przesmarowywania blatów ciast i sosów mięsnych.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Powidła śliwkowe Prospana	1,1kg	3.20
Powidła śliwkowe Prospana	12kg	3.21

PUREE OWOCOWE

Gładkie nadzienie z bardzo dużą zawartością owoców 90%. Nadaje bardzo mocno owocowy smak każdemu deserowi. Zastosowanie: idealne do mieszania ze śmietanami, do tworzenia żelki, nadziei, polew, lodów, sorbetów, koktajli owocowych.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Puree Martin Braun - malina, marakuja, mango	1kg	3.22

PŁATKI RÓŻY Z CUKREM

Wyjątkowy produkt otrzymany z płatków jadalnej róży utartych z cukrem zgodnie z tradycyjną recepturą. Zastosowanie: nadzienie do pączków, aromatyczny i smakowy dodatek do mas i kremów cukierniczych, dodatek do marmolad i nadziei cukierniczych. W połączeniu z mleczną bazą lodową nadaje różany kolor, zapach oraz smak. Zawartość płatków róży: 30%, ekstrakt: min. 70%. Produkt bez dodatku barwników.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Płatki róży z cukrem Prospana	4kg	3.19

DŻEM Z KAWAŁKAMI OWOCÓW

Produkt którego naturalny smak i aromat sprawiają, że przypomina tradycyjne domowe konfitury. Posiada żelową konsystencję i sporządzony jest ze świeżych czy też mrożonych owoców z dodatkiem cukru i pektyn w procesie gotowania. Zawartość owoców: 25% - 35%. Ekstrakt: min. 60%. Większość produktów nie zawiera barwników. Zastosowanie: do smarowania i przekładania wyrobów cukierniczych, do nadziewania wyrobów cukierniczych po wypieku i jako dekoracja deserów oraz różnych potraw gastronomicznych.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Dżem Prospana - brzoskwinia, truskawka, wiśnia, czarna porzeczka	8kg	3.1



NADZIENIE MAKOWE SUCHE B4

Receptura:

1000g **Nadzenie makowe**
200g bułka tarta
500g woda

Sucha masa makowa B4 zawiera 40% maku. Dzięki specjalnie dobranym składnikom umożliwia łatwą i pewną produkcję doskonałej masy makowej. Długo utrzymuje świeżość i soczystość. Posiada stabilność mrożenia.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie makowe B4 Pfahnl	10kg	3.9

NADZIENIE MAKOWE MOKRE

Produkt gotowy do użycia zarówno jako nadzenie do makowców, strucli, kołaczy, drożdżówek z makiem czy innych wyrobów. Nadzenie poddane procesom zamrażania i zapiekania zachowuje wszystkie właściwości nadane jej podczas procesu produkcji. Zawartość maku nie mniej niż 21%.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie makowe z bakaliami Prospana - zawartość maku nie mniej niż 21%	0,9kg, 3,2kg	3.12
Nadzenie makowe bez bakalii Prospana - zawartość maku nie mniej niż 26%	3,2kg, 13kg	3.10
Nadzenie makowe Jabex - zawartość maku 25%	12kg	3.11

NADZIENIE Z BIAŁEGO MAKU SUCHE

Receptura:

1000g **Nadzenie z białego maku**
300g woda

Nadzenie z dodatkiem aromatów, gotowe do pieczenia, nadaje się do wszelkiego rodzaju ciast i wypieków cukierniczych. Idealne do obróbki maszynowej w urządzeniach do nakładania nadzienia. Szybka i powtarzalna produkcja, szeroki wachlarz zastosowań, wyśmienity smak.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie makowe z białego maku suche Komplet	10kg	3.14

NADZIENIE Z BIAŁEGO MAKU MOKRE

Gotowe do użycia mokre nadzenie, idealne do makowców, strucli makowych, mazurków, bułeczek drożdżowych, tortów makowych, a także jako dodatek do drobnego pieczywa cukierniczego. Znakomity dodatek do wyrobów gastronomicznych: kutia, kluski z makiem, pierogi. Zawartość maku nie mniej niż 26%.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Nadzenie makowe z białego maku mokre Prospana	3,2kg, 13kg	3.13



*Do produkcji babeczek wykorzystano
Fruzelinę Prospona*



DESER TĘCZOWY

Mus:

1000ml śmietana 33%
40g Skoncentrowana Pasta
Truskawkowa PROSPONA
40g Skoncentrowana Pasta
Gruszkowa PROSPONA
250g Fruzelina Czarna
Jagoda PROSPONA
30g żelatyna spożywcza
500ml śmietana roślinna

Dekoracja:

Anżelika paski PROSPONA
Czereśnie kandyzowane PROSPONA

Spód:

6szt jaja
165g cukier
170g mąka tortowa
9g mąka
ziemniaczana
1,5g proszek do
pieczenia

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę, powoli dosypywać cukier cały czas ubijając. Następnie dodać żółtka i jeszcze chwilę ubijać. Wsypać mąkę przesianą z proszkiem, delikatnie wymieszać. Ciasto piec 20min. w temp. 185°C. Z upieczonego ciasta wyciąć koła i dopasować do spodu formy. Ubić śmietanę. Do połowy porcji dodać **Pastę truskawkową**, a do drugiej **Pastę Gruszkową** i wymieszać. Masę truskawkową wyłożyć do 1/3 części foremek. Następnie podgrzaną żelatyną połączyć z **Fruzeliną® jagodową** i wyłożyć na wcześniej przygotowaną masę truskawkową. Na stężałą masę jagodową wyłożyć masę gruszkową. Po stężeniu musu dekorować bitą śmietaną roślinną, **anżeliką** i **czereśniami** kandyzowanymi.

FRUŻELINA

Frużelina to produkt otrzymany ze świeżych, starannie wyselekcjonowanych owoców zanurzonych w klarownym, lśniąącym żelu. Dzięki ładnie zachowanym owocom i delikatnej konsystencji ma szerokie zastosowanie jako dodatek do deserów, gofrów, lodów, bitej śmietany oraz mas cukierniczych. Produkt ten jest termostabilny i gotowy do bezpośredniego użycia. Zawartość owoców: 60%. Większość produktów nie zawiera barwników. Zastosowanie: do ciast francuskich, półfrancuskich i tradycyjnych, wypiekanych bezpośrednio lub zamrożonych, dodatek do dań gastronomicznych: makaronu, pierogów, ryżu, naleśników.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Frużelina Prospona 60% - ananas, borówka amerykańska, brzoskwinia, jagoda, malina, owoce leśne, rabarbar, truskawka, wiśnia, zielone jabłko, żurawina	3,2kg	4.5
Frużelina Prospona 60% - borówka amerykańska, brzoskwinia, jagoda, malina, owoce leśne, truskawka, wiśnia, zielone jabłko, żurawina	0,38kg	4.6
Frużelina Prospona - jagoda 40%, 60%, morela 40%, owoce leśne 40%, truskawka 40%, wiśnia 40%, 60%, czarna porzeczka 60%	12kg	4.4

OWOCE W ŻELU GRADOS

Grupa produktów zawierających 60% owoców. Wyraźnie widoczne cząsteczki owoców zatopione są w półpłynnym klarownym żelu. Zastosowanie: torty, desery, gofry, naleśniki.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Owoce w żelu Grados 60% - czerwona porzeczka, malina, truskawka	3kg	4.22

TORCIK MASCARPONE

Składniki:

135g cukier
2 jaja
32g cukier wanilinowy
75g mąka pszenna
18g mąka ziemniaczana
3g proszek do pieczenia
29g żelatyna
170g gorąca woda
500g **serek mascarpone**
500g jogurt naturalny
500g **Frużelina PROSPONA**

Przygotowanie:

Z białek, 75g cukru i 32g cukru wanilinowego ubić sztywną pianę, dodać żółtka, mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Wszystko delikatnie wymieszać. Tak przygotowane ciasto przełożyć do wysmarowanej tortownicy o średnicy 26cm. Piec przez ok. 25-30 minut w temp. 170-180°C. **Frużelinę** podgrzać. 11g żelatyny rozpuścić w 70g gorącej wody, połączyć z **Frużeliną**. Odstawić do wystygnięcia. **Serek mascarpone** utrzeć z 60g cukru, jogurtem i rozpuszczoną i wystudzoną żelatyną (18g żelatyny rozpuścić w 100g gorącej wody). Gotowy krem wyłożyć na biszkopty, a na krem miejscami wystudzoną **Frużelinę**.



OWOCE W ŻELU

FRUTADOS

Frutados to linia produktów wyróżniająca się dużą zawartością całych owoców w błyszczącym termostabilnym żelu. Produkty posiadają wyraźny owocowy smak zarówno na zimno jak i po zapieczeniu, nadają się do dekoracji ciast jak i do środka. Zastosowanie: do tortów, ciast biszkoptowo-tłuszczowych, ciastek kruchych, muffin, rozetek, rogalików i gofrów, itp... Zawartość całych owoców: 50%-65%.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Frutados Grados - wiśnia 65%, czarna porzeczka 65%, truskawka 65%, jagoda 50%	12kg	4.3

DELIFRUIT

Szeroka gama produktów zawierająca 60-70% owoców. Zawierają całe owoce, koncentrat owocowy, pulpę lub puree. Wyróżnia je: idealny stan owoców, skrobia o wyższej zdolności absorpcji wody nadająca produktom Delifruit gładką konsystencję, są stabilne podczas pieczenia i mrożenia.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Delifruit Dawn 70% - czerwona porzeczka, gruszka, marakuja, żurawina, pomarańcza	2,7kg	4.2

OWOCE W ŻELU JABEX

Owoce w żelu produkowane są z I klasy owoców i żelu owocowego o właściwościach termostabilnych. Nadzienie to można zarówno zapiekać jak i zamrażać. Można stosować na zewnątrz jak i do środka lekkich ciast: owocowych, biszkoptowych, drożdżowych, francuskich i półfrancuskich itp. Owoce termostabilne dają świetne efekty wizualne i smakowe - w połączeniu z żelatyną jako warstwa w ciastach deserowych, lub jako wyszprycowana warstwa na górze. Zawierają od 40 do 65% owoców.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Owoce w żelu Jabex - jagoda 65%, wiśnia 60%, 55%, czarna porzeczka 65%, 60%, malina 50%, kawałki brzoskwini 45%, kawałki ananasa 50%, czerwona porzeczka 65%, owoce leśne 50%	12kg	4.23
Owoce w żelu Jabex - mandarynka 40%, mango 40%, kiwi 40%, jagoda 65%, gruszka 50%	5kg	4.24

OWOCE KANDYZOWANE PROSPONA

Produkt otrzymany z owoców poddanych procesowi wysycenia cukrem. Dzięki odpowiedniej zawartości cukru owoce kandyzowane długo zachowują swą jędrność, barwę oraz kształt. W ofercie również owoce kandyzowane w syropie, który jest doskonałym nośnikiem smaku w masach i kremach do tortów. Idealne jako kolorowa i naturalna dekoracja tortów, ciast, deserów, dodatek do wyrobów cukierniczych, piekarskich i gastronomicznych, składnik mas lodowych oraz doskonałe do oblewania czekoladą.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Owoce kandyzowane - zestaw do dekoracji	1,4kg	4.9
Anżelika, czereśnia (żółta, zielona, czerwona), gruszka połówka (naturalna, zielona, czerwona), skórka pomarańczowa (płaty, paski)	2kg	4.8
Gruszka cała neutralna NOWOŚĆ	2kg	4.10
Agrest, aronia, borówka amerykańska, czarna porzeczka, dynia, jabłko (kostka, 1/8), marchewka, mieszanka keksowa, mieszanka skórek owoców cytrusowych, rabarbar, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa, truskawka, śliwka, wiśnia	8kg	4.7



OWOCE W SYROPIE

Owoce w syropie to produkt powstały z zanurzenia w naturalnej, słodkiej zalewie, odpowiednio wyselekcjonowanych, dojrzałych i ładnych owoców. Posiadają one idealną miękkość, jędrność oraz intensywny kolor. Doskonale komponują się z deserami, lodami, ciastami, sałatkami i koktajlami. Pozwalają pięknie udekorować produkty. Owoce zamknięte są w puszkach w różnej postaci: połówki, plastry, kostki. (La Perla, Dole, Cana, Marco Polo, Mikado)



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Brzoskwinia, ananas, gruszka, mandarynka, morela	580g - 4250g	4.14-4.21
Koktajl owoców europejskich	2650g	4.19
Koktajl owoców tropikalnych	3100g	4.20

W ofercie także **owoce w kompocie**: czarne porzeczki, wiśnie i agrest. Idealne do ciast i deserów.

CZEREŚNIE KOKTAJLOWE

Czereśnie koktajlowe w syropie mają głęboką barwę.. Idealne zarówno jako ozdoba wszelkich wypieków cukierniczych jak i dodatek, do drinków oraz koktajli. Po odcieku 420g.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Czereśnie Koktajlowe - czerwone, zielone, żółte,	870g	4.1





*Do produkcji tortu wykorzystano
Pasty Alkoholowe Royal Martin Braun*



Ciasto czekoladowe:
1000g Schokino BRAUN
450g olej Top Q
450g woda

Schokino mieszamy
z olejem i wodą.
Pieczemy w temp.
180° przez ok. 25min.

POMARAŃCZOWA NUTKA

Crème Brûlée:
400g Crème Brûlée BRAUN
1000g śmietana
600g mleko

Śmietanę oraz mleko gotujemy. Wsypujemy
Crème Brûlée i dokładnie mieszamy.

Żel dekoracyjny:
200g Cristaline klarowna BRAUN
100g Nadzienie Orangelico GRADOS

Nadzienie:
1000g Nadzienie Orangelico GRADOS
1000g Nadzienie Cassis czarna porzeczka GRADOS

Mus pomarańczowy:
1200g śmietana 33%
190g Alaska neutralna BRAUN
240g woda
120g Pasta Royal Cointreau BRAUN

Alaskę łączymy z wodą oraz Pastą Royal. Całość łączymy z ubitą śmietaną.

Przygotowanie:
Na czekoladowy spód naprzemiennie szprycujemy Nadzienie Orangelico i Cassis. Przykrywamy roladą biszkoptową. Wylewamy ciepły Crème Brûlée i odstawiamy do schłodzenia, a następnie nakładamy mus pomarańczowy, ponownie chłodzimy. Wierzch ciasta dekorujemy Cristaline klarowną wymieszaną z Nadzieniem Orangelico.

PASTY ALKOHOLOWE ROYAL

Produkt stosowany w formie bezpośredniej do przekładania blatów biszkoptowych, ciast kruchych, do nadziewania ciastek, rogalików, babeczek, stosowany po wypieku. Również doskonały do aromatyzowania ciast ze śmietaną, ganachu, trufl, sosów topingowych, nadziei marcepanowych i pomadowych. Produkt można mieszać z masami lodowymi, kremami śmietankowymi, tłuszczowymi i budyniowymi w proporcji zależnej od preferencji konsumenta.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Pasta Royal Rumtopf - rumowa Martin Braun (Alk. ok. 10%)	2kg	5.6
Pasta Royal Cointreau - pomarańczowa Martin Braun (Alk. ok. 39%)	2kg	5.5
Pasta Royal Batida de Coco - kokosowa Martin Braun (Alk. ok. 22%)	2kg	5.4



PASTY TORINI

Tak jak pasty alkoholowe, pasty Torini stosowane są w formie bezpośredniej do przekładania blatów biszkoptowych, ciast kruchych, do nadziewania ciastek, rogalików, babeczek, stosowane po wypieku. Produkt można mieszać z masami lodowymi, kremami śmietankowymi, tłuszczowymi i budyniowymi.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Pasta Torini Grados - malina, truskawka, pomarańcza, czekolada, tiramisu, zabajone, NOWOŚĆ: mango, limonka, pinacolada, ciasteczkowa, jogurt	3kg	5.7



SKONCENTROWANE PASTY OWOCOWE

Produkt powstały z odpowiednio przygotowanych i rozdrobnionych owoców, tworzących gęstą, mocno skoncentrowaną masę. Idealnie łączą się z ciastem biszkoptowo-bezowym lub biszkoptowo-tłuszczowym nadając wypiekowi niepowtarzalny owocowy smak. Pasty w połączeniu z ganachem tworzą wyśmienite owocowe nadzienie do pralin. Pasty nie zmieniają również swoich właściwości podczas zamrażania. Dozowanie: 6-10% w stosunku do masy całkowitej. Nie zawierają sztucznych barwników azowych.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Skoncentrowana Pasta Owocowa Prospana - ananas, brzoskwinia, czarna porzeczka, cytryna, grapefruit, gruszka, jagoda, malina, truskawka, wiśnia, zielone jabłko, żurawina, imbir	1,2kg 4kg	5.8 5.9



PASTY ORZECHOWE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Pasta PNP Orzech laskowy 100% Barry Callebaut	5kg	5.3
Pasta Orzech laskowy 100% 3310 Barbara Lujckx	5kg	5.1
Pasta Orzech laskowy Martin Braun	3kg	5.2





Do produkcji ciasteczek wykorzystano
Masło 82% Jagr

CIASTECZKA FLORENTYNKI

Gotowe mieszanki w proszku na florentynki ułatwiają przygotowanie niezwykle prostych i chrupiących ciasteczek. Wystarczy dodać orzechy, owoce (np. żurawinę, wiśnie) i upiec. Pozwalają łatwo stworzyć florentynki, ale można je także wykorzystać jako kruszony topping i dekorację do chrupiących ciast migdałowych, orzechowych i kokosowych. Produkt wszechstronny i łatwy w użyciu, szybkie i łatwe przygotowanie, długi okres przydatności po upieczeniu. Różne warianty zastosowania w recepturze ziaren czy bakalii decydują o finalnym smaku i wyglądzie ciasteczek.



Nazwa produktu		Opakowanie	Pozycja w cenniku
Mix florentynkowy Dawn Receptura: 500g Mix florentynkowy 300g płatki migdałowe lub słupki migdałowe Zmieszać Mix z migdałami, nałożyć łyżką do foremki silikonowej lub miękkiej aluminiowej jednorazowej. Piec ok. 4 minut w piecu temp. 200°C do bardzo lekkiego koloru jasnego karmelu.	 PROMOCJA 2018 Szczegóły na stronie 79	0,5kg 20kg	6.17 6.18
Florenta Komplet Receptura florentynki ok. 30szt.: 500g Florenta 250g migdały (pół na pół siekane i tarte) 80g skórka cytrynowa/pomarańczowa Wszystkie składniki połączyć, wyłożyć na natłuszczonych foremek o średnicy 8-10cm. Wypiekać z lekkim zaparowaniem w temp. 190°C, ok. 10min. Po wystygnięciu jednostronnie posmarować czekoladą.		10 x 0,5kg	6.10
Crustex Credin Receptura: 500g Crustex 150g sezam 150g słonecznik łuskany 100g płatki migdałów 100g pestki dyni 100g orzechy włoskie (siekane) Wszystkie składniki wymieszać, wypiekać w formach Tarte małe lub na macie silikonowej przez 7-8min. w temp. 210°C		10kg	6.8
Bienex Martin Braun Receptura: 2 części mieszanki Bienex 1 część orzechów lub migdałów		12 x 0,6kg	6.1

CIASTECZKA

CIASTECZKA COOKIES

Cookies stanowią idealną, szybką przekąskę „do ręki”, na którą najbardziej zajęty klient zdoła znaleźć czas. To sposób na odniesienie sukcesu w każdej grupie wiekowej. Cookies Dawn to gwarancja doskonałego smaku, wilgotnej konsystencji, kuszącego wyglądu i zapachu domowych ciasteczek, chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku. W mieszankach na cookies wykorzystana jest autentyczna, amerykańska receptura, która zachwyci smakiem każdego klienta. Wystarczy dodać wodę i olej, aby stworzyć amerykańskie cookies prosto z pieca z kawałkami belgijskiej czekolady.

Receptura: 1000g **Cookie Mix**, 160g masło, 70ml woda, 150g czekoladowe granulki/orzechy/owoce.



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasteczka Cookie Mix Vanilia Dawn	12,5kg	6.4
Ciasteczka Cookie Mix Czekolada Dawn	12,5kg	6.2
Ciasteczka Cookie Mix Owsiane Dawn	12,5kg	6.3

CZEKOLADA DO ZAPIEKANIA

Wystarczy wysypać lub zwinąć. Temperatura pieczenia do 200°C.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Dropsy Barry Callebaut średniej wielkości	25kg	6.9
Patyczki Barry Callebaut op. ok. 300szt dł. 80mm	1,6kg	6.20
dł. 380mm, szer. 7-9mm	5kg	6.19
Sztabki czekoladowe Komplet	1,6kg	6.21



CIASTECZKA NA WALENTYNKI

Wykonanie:

Przygotować dowolne ciastko i zabarwić je czerwonym **Power Flowers CALLEBAUT**. Rozwałkować ciasto na grubość ok. 2mm, wyciąć serca i upiec. Wyszprycować Ganache z ciemnej czekolady na jedno ciastko i przykryć drugim. Udekorować Czekoladowym sercem - można położyć na jeszcze ciepłe ciastka, aby czekoladowe serce się delikatnie rozpuściło lub przymocować zatemperowaną czekoladą po ostudzeniu ciastek.

CIASTEczKA DOMOWE

Baza do produkcji ciasteczek kruchych. Mieszanę możemy łączyć z kakao, bakaliami, nasionami, płatkami, czekoladą i innymi składnikami podnosząc walory smakowe oraz wartość odżywczą gotowych ciasteczek. Mają charakterystyczny smak, aromat, ładne lekko złociste zabarwienie oraz wyjątkową kruchość. Ciasteczka nadają się do długiego przechowywania, zachowując swój aromat, smak i świeżość nie łamiąc się i nie pękając.

Receptura: 1000g *Ciasteczka domowe*, 300g masło, 120g margaryna 80% Qualita, 280g cukier, 125g jaja.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasteczka Domowe Jasne Credin	25kg	6.6
Ciasteczka Domowe Czekoladowe Credin	25kg	6.5



CIASTEczKA BEZGLUTENOWE

Receptura: 1000g *Gluten-Free Cookie Mix*, 175g margaryna 80% Qualita, 52g syrop glukozowy, 250g łyżki czekoladowe, 100g woda. Wymieszać Gluten-Free Cookie Mix z margaryną i syropem glukozowym. Przez 2min. na wolnych obrotach. Dodać łyżki czekoladowe i wodę i mieszać jeszcze 1min. Masę podzielić na sztuki w formie kulek (po 75g). Położyć na blachy wyłożone papierem do pieczenia. Piec w temp. 170°C przez ok. 14 min.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Ciasteczka Gluten-Free Cookie Mix Credin nowość	15kg	6.7



CIASTEczKA KOKOSOWE

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Kokosanka Cocomix Komplet	10kg	6.12
Kokos Mix Credin	25kg	6.11
Masa Kokosowa Malibu 50% kokosu Eco Trade	10kg, 25kg	6.16



CIASTEczKA Z CZEKOLADĄ

Składniki:

221g świeże masło
166g cukier brązowy
1g sól
73g całe jaja
276g mąka tortowa
4g soda oczyszczona
2g **Proszek kakaowy Cocoa Powder CALLEBAUT**
38g **Finest Belgian Chocolate Ciemna Recipe N°811NV CALLEBAUT**
221g **Dropsy kakaowe CALLEBAUT**

Wykonanie:

Cukier, masło i sól zmiksować. Jaja lekko ubić i dodać do wcześniej uzyskanej mieszanki. Mąkę, sodę i kakao przesiać razem i dodać do mieszaniny. Potem dodać czekoladę, dropsy i ugnieść ciasto na kształt polana. Odstawić do chłodniarki na 12 godzin. Pociąć na równe kawałki i piec 15-16 minut w temp. 170°C.

CIASTEczKA

MAKARONIKI



Francuskie makaroniki to modne, eleganckie i atrakcyjne smakołyki, które przyciągają uwagę klientów. To tradycyjne francuskie ciasto, sporządzane z bezy i z mąki migdałowej. We Francji dostępna jest szeroka gama tych produktów. Najbardziej popularne są kolorowe makaroniki o rozmaitych kształtach oraz makaronikowe okręgi wypełnione nadzieniem, które zazwyczaj jest robione z kremu na bazie masła, ganachu lub dżemu o rozmaitych smakach. Słowo „makaronik”

pochodzi z Wenecji i oznacza „delikatne ciasto”. Ta migdałowa beza jest pokryta gładką, chrupiącą i cieniutką jak kartka papieru skórą, pod którą znajduje się pyszne miękkie i wilgotne wnętrze. Kremowe nadzienie sprawia, że makaroniki rozpylają się w ustach. Wystarczy zmiana kremu lub barwnika by zachwycić klientów magią kolorów i smaków.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Macarons Martin Braun <u>Receptura:</u> 1000g <i>Macarons</i> , 200g woda	5 x 1kg	6.13
Makaron Mix Dawn <u>Receptura:</u> 1000g <i>Makaron Mix SUCREA®</i> , 160g woda 50°C	5 x 1kg	6.14
Makaroniki Migdałowe Komplet <u>Receptura:</u> 1000g <i>Makaroniki Migdałowe</i> , 200g woda 40°C	2 x 2,5kg	6.15

Pomysły na dekoracje makaroników. Można posypać kakao lub kawą przed pieczeniem, dekorować za pomocą polewy z białej lub ciemnej czekolady, złotą pastą, oprószyć pistacjami, migdałami, płatkami kwiatów, posypką czekoladową lub szprycować w inne kształty (np. końcówką z gwiazdką). Można także ozdobić krążkami czekolady z ozdobnym wzorkiem z folii dekoracyjnej. Wystarczy na folii rozsmarować cienką warstwę czekolady, schłodzić. Kiedy czekolada prawie zastygnie wyciąć krążki minimalnie mniejsze niż makaronik, odstawić do zastygnięcia i zdjąć folię. Po wykończeniu makaroników wg uznania przykleić za pomocą zatemperowanej czekolady dekoracyjne krążki.



MAKARONIKI Z CZEKOLADĄ

Ciasto:
225g cukier
80g białka jaja
60g woda

Pasta migdałowa:
250g cukier puder
250g sproszkowane migdały
80g białka jaja
Ubić mieszadłem
łopatkowym na pastę

Cukier i wodę podgrzać do temp. 118°C i wlać do częściowo ubitych białek jaja. Dodać letnią bezę do pasty migdałowej i łączyć, aż do uzyskania błyszczącej jednolitej masy. Szprycować na blachę do pieczenia. Przed upieczeniem posypać sproszkowaną wanilią. Piec w piekarniku w temp. 160°C przez 20 minut.

Nadzienie:
200g mascarpone
100g kremu do ciasta
160g *Finest Belgian Chocolate*
Biała Velvet CALLEBAUT

Zmiksować mascarpone z kremem. Dodać **czekoladę** i pozostawić do krystalizacji.

Wykończenie:
Wyszprycować pomiędzy dwie części makaronika.

KORPUSY CZEKOLADOWE

Nazwa produktu		Opak.	Pozycja w cenniku
Korpusy Truflowe Barbara Luijckx deserowe, mleczne, białe ø25mm		504szt	7.1
Kubeczki o wyglądzie rękodzieła Barry Callebaut deserowe CHD-CP-05766-999 ø27mm (góra) x 26mm wys. x ø23mm (dół)		270szt	7.3
Kubeczki A la Carte Barry Callebaut deserowe CHD-CP-07566-999 ø35mm (góra) x 23mm wys. x ø28mm (dół)		432szt	7.2

NADZIENIA

Nazwa produktu		Opak.	Pozycja w cenniku
Nadzienie Truflowe Bakels gotowe nadzienia do bezpośredniego użycia jako wspaniała elastyczna polewa do tortów i ciast deserowych lub jako dodatek do ganachy, kremów tłuszczowych, kremów budyniowych i śmietan. Wszystkie smaki doskonale łączą się ze spirytusem, przez co idealnie nadają się do wypełniania pralin. Dostępne smaki: kakaowa ciemna, nugatowa, pomarańczowa, krokantowa, biała.		6kg	7.5
Nadzienie Creme a la Carte Baza Barry Callebaut ganache z białej czekolady o łagodnym słodkim śmietankowym smaku z odrobiną alkoholu. Ma przyjemną konsystencję. Przyjmie to, o co zechcesz go wzbogacić: dodatki o chrupiącej teksturze, np. mielone ziarna kawy, prażone ziarna, nugat itp. Idealnie nadaje się do szprycowania do formowanych wyrobów – praliny, czekoladowe batony i kubeczki. Ma wyjątkową stabilność i zamknięta w pralinach może być przechowywana przez długi czas. Dostępne smaki: Baze, Marc de Champagne.		5kg	7.4

PRAŻYNKI

Nazwa produktu		Opak.	Pozycja w cenniku
Prażynki Pailleté Feuilletine Barry Callebaut Niewielkie, drobne i lekkie pokruszone herbatniki o subtelnym karmelowym smaku. Połączone z czekoladą, pralinami orzechowymi lub giandują nadadzą im chrupkość. Zachowują chrupkość w komponentach o gęstej konsystencji, opartych na czekoladzie, czystej masie orzechowej lub pralinowej.		2,5kg	7.6
Prażynki Royal Barbara Luijckx		2kg	7.7



TRUFELKI

Masa czekoladowa:
1000g **Chocolate Mix BAKELS**
250g margaryna kremowa
Maestra
50g woda
50g spirytus

Delikatnie podgrzać margarynę. Połączyć wszystkie składniki i mieszać na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Z uzyskanej masy ulepić 80 równych kulek. Odstawić do

Wykończenie:
100g **Trufia BAKELS**

Rozpuścić **Trufię** w kąpeli wodnej i pokryć całą powierzchnię poszczególnych kulek poprzez zanurzenie w płynnej truflii.

Posypka:
100g Posypka np. pokruszone orzechy, cukier nietopliwy, wiórki czekoladowe

Zanim **Trufia** zastygnie obtoczyć kulki w posypce. Odstawić do zestalenia konsystencji.



Do produkcji tortu wykorzystano
Margarynę Kremową Maestra Kruszwica



Ciasto I:
500g **Bisquick Plus BRAUN**
250g jaja
100g woda

Składniki ubić na jednolitą masę. Wysmarować na blaszce, odpiec w temp. 200°C.

MIGDAŁOWY JEŻYK

Śmietana:
1500g ubita śmietana
225g **Alaska neutralna BRAUN**
225g woda
90g **Pasta orzech laskowy BRAUN**
Do wody z **Alaską** ubitą śmietanę, a następnie pastę orzech laskowy.

Ciasto II:
750g **Schokino BRAUN**
340g woda
340g olej

Wszystkie składniki wymieszać, wylać na blaszkę, odpiec w temp. 180°C.

Polewa:
500g **Polewa Almanossa BRAUN**

Żelka:
2000g **Frutados Czarna porzeczka GRADOS**
120g **Żel Claro BRAUN**
150g woda

Żel Claro zalać gorącą wodą i dodać do rozgrzanych owoców. Wylać na blaszkę i schłodzić.

Przygotowanie:

Na wystudzony spód biszkoptowo-tłuszczowy (ciasto I) wylać **żelkę Frutados**. Połowę śmietany orzechowej nałożyć na żelkę i przykryć **blatem Schokino** (ciasto II). Pozostałą część śmietany rozsmarować na cieście. Całość poleać **Almanossą**. Forma 40x60 cm.

POLEWA KIDDY GUSTO

Nowa, odporna na zapiekanie pasta o orzechowo-mlecznym smaku, doskonała do nadziewania ciast biszkoptowo-tłuszczowych przed wypiekiem, powlekania oraz jako nośnik smaku. Posiada słodki i przyjemny smak orzechów laskowych, który doskonale komponuje się z innymi smakami. Plastyczna konsystencja w temperaturze pokojowej umożliwia swobodną pracę w produkcji ciast deserowych. Zawiera 10% orzechów laskowych. Jest bardzo odporna na zamrażanie i rozmrażanie. Świetnie łączy się z innymi kremami, a po połączeniu z 20% oleju roślinnego doskonale nadaje się do oblewania ciast deserowych, zachowując przy tym elastyczność podczas krojenia.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Polewa Kiddy Gusto Komplet NOWOŚĆ	10kg	8.7

POLEWY KIDDY

Trzy smaki, trzy kolory, trzy niezawodne polewy gotowe do użycia. Idealne również do nadziewania produktów lub aromatyzowania kremów. Bardzo łatwe do rozsmarowania w temperaturze pokojowej, po lekkim podgrzaniu stają się płynne. Doskonałe do zamrażania. Użyte jako polewa lub glazura do tortów, ciast itp. po schłodzeniu dają się łatwo kroić bez pękania czy odpryskiwania. Idealne do misternych dekoracji i napisów.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Polewa Kiddy Choco Komplet	10kg	8.6
Polewa Kiddy Weiss Komplet	10kg	8.9
Polewa Kiddy Noisette Komplet	6kg	8.8

POLEWY

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Polewa Almanossa Martin Braun polewa, nadzienie orzechowe z migdałami	6kg	8.2
Polewa Bellanosa Martin Braun polewa, krem nugatowy	6kg	8.12
Polewa Bambo Terravita polewa czekoladowa płatki	10kg, 20kg	8.3
Polewa Alka Terravita polewa biała płatki	20kg	8.1
Polewa Baza Karmelowa Komplet polewa, krem, nadzienie	10kg	8.4
Polewa Bianco biała Barry Callebaut polewa o smaku białej czekolady	10kg	8.5
Polewa Non Temp Dark NH Bakels polewa czekoladowa	12,5kg	8.10
Polewa Non Temp White NH Bakels polewa biała	12,5kg	8.11





Do produkcji tortu wykorzystano
Fond Solony Karmel Dawn



Rolada biszkoptowa:
500g **Bisquick Plus BRAUN**
125g woda
250g jaja

Wszystkie składniki ubijamy razem i pieczemy 3min. w temp. 200°C.

TORT AFRYKAŃSKI

Spód:

1000g **Schokobella**
Ciemna BRAUN
100g olej Top Q
500g **Krokant ryżowo-orzechowy BRAUN**

Schokobellę i olej rozpuścić dodać **Krokant** i wymieszać.

Przygotowanie:

Tort składamy w ramce do góry spodem. Mus śmietanowy szprycujemy do ramki. Nakładamy **Żelkę mango**. Szprycujemy kolejną warstwę musu. Przykrywamy biszkoptem. Nakładamy resztę musu i wyrównujemy. Chłodzimy. Na schłodzony tort nakładamy rozpuszczoną **Schokobellę z Krokantem** i wyrównujemy. Tort mrozimy i odwracamy, po czym dekorujemy wg uznania. Forma 40x60cm.

Mus:

1250g śmietana 33%
1250g woda
625g **Alaska African Dream BRAUN**

Alaskę wymieszać z wodą. Połączyć z ubitą śmietaną na dwa razy.

Żelka Mango:

2000g **Puree mango BRAUN**
200g **Żel Claro BRAUN**

Puree mango zagotować, dodać **Żel Claro** i dokładnie wymieszać.

STABILIZATORY

DO ŚMIETANY

STABILIZATORY DAWN

Stabilizatory są wyprodukowane na bazie naturalnych aromatów. Posiadają idealnie zbalansowany smak. Wygodne w użyciu ponieważ dobrze rozpuszczają się w wodzie, są stabilne po przygotowaniu, posiadają spójny kolor i teksturę oraz są odporne na zamrażanie.

Receptura: 200g *Stabilizator Dawn*, 200g woda ok. 20°C, 1000g ubita śmietana



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Fond Solony Karmel Dawn NOWOŚĆ	2,5kg	9.5
Fond Pistacja Dawn NOWOŚĆ	2,5kg	9.4
Fond Dawn pozostałe smaki: truskawka, malina, brzoskwinia-marakuja, advocat, ananas, gruszka, uniwersalny, sanatine, karmel	2,5kg	9.3

STABILIZATORY KOMPLET

Stabilizator to niezastąpiony składnik kremowych deserów i ciast. Duży wybór smaków oraz proste przygotowanie umożliwiają różnorodne zastosowanie. Bardzo dobrze stabilizuje krem ułatwiając jego kształtowanie i zachowanie formy. Zaletami są: duża wydajność, duży wybór smaków, szybkie i racjonalne przygotowanie.

Receptura: 200g *Stabilizator Komplet*, 250g woda ok. 20°C, 1000g ubita śmietana



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Stabilizator Komplet - cytryna, czekolada, pomarańcza, marakuja-brzoskwinia, tiramisu, truskawka, neutralny, jogokiss	2kg	9.8

ŚMIETAN FIX

Śmietan Fix to od wielu lat niezastąpiony pomocnik przy pieczeniu tortów z masami na bazie śmietany. Jeśli użyjesz go do ubicia śmietany, nie zmieni jej naturalnej konsystencji. Dzięki użyciu Śmietan-fixu naturalna bita śmietana długo zachowuje dekoracyjne kształty i nie zmienia konsystencji.

Receptura: 36g *Śmietan Fix*, 1000g śmietana 30%



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Śmietan Fix Martin Braun	5kg	9.9

STABILIZATORY

DO ŚMIETANY

STABILIZATORY EDEN

Stabilizator Eden to bardzo dobrze i szybko wiążący stabilizator do śmietany z szerokim wyborem smaków, tak aby zaspokoić oczekiwania wielu klientów.

Receptura:

200g *Stabilizator Eden*

250g woda o temp. ok. 20°C

1000g ubita śmietana



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Stabilizator Eden Martin Braun - tiramisu, naturalny, czekolada, cytryna, truskawka, malina, brzoskwinia, banan, gruszka, wanilia, owoce leśne, cappuccino z kawałkami czekolady, pomarańcza, wiśnia	6 x 1kg	9.7

STABILIZATORY ALASKA

Wysokiej jakości stabilizator który zawiera owoce liofilizowane, dzięki czemu nadaje bitej śmietanie wyjątkowy i naturalny smak.

Receptura:

200g *Stabilizator Alaska Express*

250g woda o temp. ok. 20°C

1000g ubita śmietana



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Stabilizator Alaska Express Martin Braun - ananas, banan, cappuccino z kawałkami czekolady, cytryna, czarna porzeczka, czekolada, gruszka, jabłkowa, jogurt, karmel, malina, mandarynka, mango, morela, migdał, karmel, neutralna z wanilią, czerwona pomarańcza, serowa, tiramisu, truskawka, wiśnia, żurawina, 666.	5 x 1kg	9.8

STABILIZATORY CREDI FOND

Stabilizator oparty na bazie żelatyny instant. Gwarantuje uzyskanie stabilnej konsystencji bitej śmietany. Stosowany do produkcji ciast śmietankowych, rolad, tortów, ptysi, itp. Credi Fond stanowi neutralną bazę do uzyskania różnorodnych aplikacji smakowych i barwnych w połączeniu z owocami w żelu lub kremowo-mlecznymi nadzieniami Credi Fillings. Nadaje się do mrożenia. Zalety: nie zaciąga się przy krojeniu, produkt długo pozostaje świeży, zapobiega efektowi „gumowatości”.

Receptura:

200g *Stabilizator Credi Fond*

250g woda

1000g ubita śmietana



Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Credi Fond Cedin Neutralny	10kg	9.2
Credi Fond Cedin Czekoladowy, Truskawkowy	5kg	9.1

ŚMIETANY

ROŚLINNE, ZWIERZĘCE

Nazwa produktu			Opakowanie	Pozycja w cenniku
Śmietany Zwierzęce	Śmietana Deserowa UHT 33% Bieuruń Naturalna śmietanka zwierzęca o wyśmienitym smaku. Znakomita do ubijania, trwała po ubiciu, stworzona dla profesjonalistów branży cukierniczej, lodziarskiej i HoReCa.		5kg	10.3
	Śmietana Kremówka Bieuruńska 33% Bieuruń Śmietanka zwierzęca z dodatkiem tłuszczu roślinnego, o wszechstronnym zastosowaniu w gastronomii i cukiernictwie m.in. do ubijania, tortów, deserów.		5kg	10.4
	Śmietanka Kuchmistrza 34% Mlekovita Śmietanka idealna do ciast, mas oraz deserów. Doskonale się ubija.		1kg	10.9
	Śmietanka 35% UHT Mlekoma Świetna do ubijania, do zagęszczania potraw.		1kg	10.8
	Śmietana Kulinarna Homogenizowana 18% Bieuruń Śmietana ukwaszona, do profesjonalnego stosowania w gastronomii, doskonała do sałatek, sosów majonezowych i dań mięsnych, a także w przemyśle cukierniczym - do ciast półkruhowych, sękaczy.		5kg	10.5
Śmietany Roślinne	Śmietana Suldys CSM Krem w płynie do wyrobu kremów cukierniczych na zimno. Może być używany zamiast tradycyjnej bitej śmietany zarówno do dekoracji jak i do nadziewania wyrobów.		16 x 1l	10.6
	Śmietana Creline Creden Używana do wypełnień i dekoracji kremowych ciastek, deserów i musów. Daje możliwość zastąpienia całkowicie bitej śmietany zwierzęcej lub łączenia pół na pół.		12 x 1l	10.2
	Śmietana White Sweet Bakels Wysokiej jakości surowiec do produkcji ciast, tortów, deserów, jak również do dekoracji. Krem roślinny posiada śnieżnobiałą barwę i jest słodzony cukrem. Ze względu na wysoką stabilność oraz neutralny czysty smak stanowi doskonałą bazę do produkcji kremów i musów.		12 x 1kg	10.7
Ser	Ser Mascarpone Mlekoma Ser Mascarpone Casarelli to gęsty śmietankowy ser typu włoskiego. Doceniany przez najlepszych cukierników i kucharzy.		2kg	10.1

Do produkcji ciast wykorzystano:
Soft Sand, Jogosoft, Cytrynowe Soft, Pomarańczowe Soft Komplet



Receptura na rant okrągły 20cm.
Przygotować dwa biszkopty okrągłe
(jasny i ciemny) o średnicy 20 cm

Dekoracja:

Owoce kandyzowane PROSPONA
Bita śmietana

ŻELKA PROSPONA

Krem gruszkowy:

25g Pasta Owocowa gruszka
PROSPONA
200ml śmietana 30%
5g żelatyna
20ml woda

Żelatynę namoczyć w zimnej
wodzie, następnie podgrzać.
Śmietanę ubić i wymieszać
z przestudzoną płyną żelatyną
oraz **Pastą gruszkową**.

Mus truskawkowy:

330ml **Sos truskawka PROSPONA**
7g żelatyna
30ml woda

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, następnie podgrzać. Do **sosu** o pokojowej temperaturze dodać rozpuszczoną żelatynę dokładnie wymieszać. Każdy mus przygotować oddzielnie.

Przygotowanie tortu:

Rant na tort owinąć od środka folią rantową. Ułożyć blat z ciemnego biszkoptu. Dodać ubitą śmietanę, schłodzić. Wylać mus truskawkowy, przykryć białym biszkopciem, schłodzić. Wylać mus owoce leśne, schłodzić do zastygnięcia warstw.

Mus owoce leśne:

330ml **Sos owoce leśne PROSPONA**
7g żelatyna
30ml woda

DODATKI DO WYPIEKÓW

ŻELE DEKORACYJNE, SOSY

ŻELE NA GORĄCO

Glazury na ciepło zapewniają lśniące, przyciągające uwagę wykończenie, które uatrakcylnia wyroby i przedłuża ich świeżość. Są to koncentraty żelu o dużej wydajności, które nadają połysk tortom, wypiekom, deserom itp.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Żel Belnap Dawn morelowy, neutralny, truskawkowy <u>Receptura:</u> 1000g Żel Belnap , 700g woda	14kg	11.16
Żel Kiddy Komplet morelowy, neutralny, truskawkowy <u>Receptura:</u> 1000g Żel Kiddy , 400 – 600g woda	14kg	11.24



ŻELE W PROSZKU

Żele do powlekania tortów, ciast i ciastek foremkowych. Dekoruje się nimi za pomocą pędzelka lub maszyny. Stosowanie żeli owocowych przedłuża trwałość wyrobów, a także ma wpływ na ich estetyczny wygląd i smak, gdyż doskonale nabłyszczają i zabezpieczają powierzchnię ciast i owoców przed wysychaniem.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Żel Instant Jelly Dawn <u>Receptura:</u> 50g Instant Jelly , 1000g woda wrząca, 300g cukier	2,5kg, 20kg	11.22
Żel Instant Jelly red Dawn <u>Receptura:</u> 50g Instant Jelly red , 1000ml woda wrząca, 300g cukier	2,5kg	11.23
Żel Credigel Instant Creden <u>Receptura:</u> 50g Credigel , 1000g woda wrząca, 250g cukier	2kg	11.18
Żel Claro Martin Braun <u>Receptura:</u> 100g Claro , 1000g woda wrząca, 400g cukier	10kg	11.17



ŻELE NA ZIMNO

Idealne wykończenie wszelkiego rodzaju ciast deserowych, bankietowych, tortów czy deserów lodowych lub artystycznych do użycia bezpośrednio z opakowania. Dzięki tym produktom można uzyskać nieprzeciętny wygląd przy równoczesnym podniesieniu walorów smakowych wyrobów. Żele charakteryzują się wyjątkowym połyskiem i kolorem oraz doskonałym smakiem i aromatem. Nadają się do wykończania zarówno powierzchni płaskich, jak i pochyłych i pionowych.

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Żel Diament Bakels neutralny, biały, czekoladowy, karmelowy, mandarynkowy, truskawkowy, złoty, srebrny	5kg	11.21
Żel Diament Bakels All Round	5,5kg	11.20
Żel Decorgel Dawn biały, malinowy, czekoladowy, neutralny, Glamour silver	ok. 3kg, 13kg	11.19



SOSY

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Sosy Prospoma - czarna porzeczka, malina, owoce leśne, truskawka, pomarańcza, wiśnia, limonka, adwokat, toffi, czekolada	1kg	11.10

DODATKI DO WYPIEKÓW

AROMATY, ZAGĘSTNIKI

AROMATY

Aromaty Ipra. Dozowanie: 1g-1,5g/kg	Opak.	Cena netto
Bananowy - glikolowy	1kg	36,29 zł/kg
Cappuccino - glikolowy	1kg	47,29 zł/kg
Cytrynowy - woda, syrop glukozowy, guma arabska, guma ksantanowa	1kg	33,99 zł/kg
Czekoladowy - glikolowy	1kg	60,89 zł/kg
Kawowy - glikolowy	1kg	66,29 zł/kg
Likier jajeczny - glikolowy	1kg	74,49 zł/kg
Maślane - glikolowy	1kg	46,39 zł/kg
Migdałowy - woda, syrop glukozowy, guma arabska, guma ksantanowa	1kg	26,09 zł/kg
Orzech włoski - glikolowy	1kg	48,49 zł/kg
Pomarańczowy - woda, syrop glukozowy, guma arabska, guma ksantanowa	1kg	26,79 zł/kg
Poziomkowy - glikolowy	1kg	47,39 zł/kg
Różany - glikolowy	1kg	53,49 zł/kg
Rumowy - glikolowy	1kg	29,79 zł/kg
Śliwka suszona węgierka - glikolowy	1kg	93,67 zł/kg
Śmietankowy - glikolowy	1kg	45,69 zł/kg
Toffi - glikolowy	1kg	48,19 zł/kg
Truskawkowy - glikolowy	1kg	39,69 zł/kg
Waniliowy - glikolowy	1kg	36,29 zł/kg
Wiśniowy - glikolowy	1kg	58,09 zł/kg
Aromaty Dawn. Dozowanie: 3g-5g/kg	Opak.	Cena netto
Maślane	1kg	54,09 zł/kg
Śmietankowy	1kg	41,29 zł/kg
Waniliowy	1kg	63,99 zł/kg
Aromaty Italmex. Dozowanie: 0,5g-1g/kg	Opak.	Cena netto
Maślane	2,5kg	35,99 zł/kg



Aromaty Libella. Dozowanie: 1g-1,5g/kg	Opak.	Cena netto
Anyżowy - alkoholowy	0,8kg	45,00 zł/szt
Arakowy - glikolowy	0,8kg	22,00 zł/szt
Cytrynowy - glikolowy	0,8kg	37,39 zł/szt
Kokosowy - alkoholowy	0,8kg	36,00 zł/szt
Landrynkowy - alkoholowy	0,8kg	34,00 zł/szt
Migdałowy - glikolowy	0,8kg	20,00 zł/szt
Pomarańczowy - glikolowy	0,8kg	37,39 zł/szt
Truskawkowy - glikolowy	0,8kg	35,00 zł/szt
Waniliowy - glikolowy	0,8kg	28,59 zł/szt

ZAGĘSTNIKI

Nazwa produktu	Opakowanie	Pozycja w cenniku
Zagęstnik do soków Quelli Dawn	5kg	11.15
Zagęstnik do owoców Saftbinder Komplet	10kg	11.11
Zagęstnik do soków i owoców Fruit Mix Jabex	10kg	11.14
Zagęstnik do soków i owoców Credifix Credin	10kg	11.13
Zagęstnik do soków i kompotów Super Klar Eco Trade	5kg	11.12



DODATKI DO WYPIEKÓW

CZEKOLADY, KUWERTURY

Nazwa produktu		Opak.	Pozycja w cenniku
Czekolada gorzka 811NV Barry Callebaut 53,8% kakao to belgijska czekolada o wyważonym smaku i szerokich możliwościach zastosowania. Doskonale sprawdza się jako składnik deserów, pralin, sosów, lodów czy ciast. Swoją uniwersalność zawdzięcza konsystencji i zrównoważonemu smakowi. Delikatna, jednolita czekolada z subtelną nutą wanilii.		2,5kg	11.4
Czekolada mleczna 823NV Barry Callebaut 35% kakao, 22% mleka. Klasyczna czekolada belgijska chętnie używana na całym świecie. Do zalet należą: uniwersalność zastosowania, zrównoważony smak oraz idealna płynność. Doskonale sprawdza się jako składnik wszystkich deserów, zawierających mleczną czekoladę. Charakteryzuje się kremowym, mlecznym smakiem z karmelową nutą w tle.		2,5kg	11.5
Czekolada biała W2NV Barry Callebaut 28% kakao jest stworzona ze 100% masła kakaowego, najwyższej jakości mleka w proszku, najlepszego cukru i nuty naturalnej wanilii Bourbon.		2,5kg	11.1
Czekolada POWER 80 Barry Callebaut Intensywna ciemna czekolada, 80% kakao, ma bogaty smak czekolady z dominującą nutą prażonych ziaren. Delikatny owocowy posmak nadaje jej lekkości. Doskonale wydobywa głęboki i bogaty smak czekolady z musów, kremów, lodów, ciasteczek brownie, ganache'y i czekoladowej lawy. Można łączyć ją z mocnymi smakami: przyprawy, owoce, kawy, herbaty, sery.		2,5kg	11.7
Koloryzowane i aromatyzowane kaletki Callets™ Barry Callebaut Kolorowe pastylki umożliwiają dodawanie nowych smaków i kolorów do musów, kremów czy deserów bavaois lub tworzenie śmiałych dekoracji. Dostępne smaki: karmel, cappuccino, lemon, orange, strawberry, honey.		2,5kg	11.8
Czekolada mleczna do fontann CHM-N823FOUNNV Barry Callebaut 37,8% kakao, 20,4% mleka o harmonijnym karmelowym smaku. Czekolada jest bogata w masło kakaowe, zapewniające wysoki stopień płynności w fontannach i fondue.		2,5kg	11.6
Kuwertura Roma Terravita ciemno-brązowa Idealna do oblewania wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych, pieczywa cukierniczego i formowania korpusów cukierniczych.		20kg	11.9



Do dekoracji deseru wykorzystano czekoladowe rolsy Bambus Barbara Lujckx

DEKORACJE

POSYPKI CZEKOLADOWE

				
Deserowa (9x5mm)	Karmelowa (9x5mm)	Duo (9x5mm)	Biała (9x5mm)	Trio (9x5mm)
Cena: 24,46 zł/kg (op.4kg)	Cena: 24,86 zł/kg (op.4kg)	Cena: 25,33 zł/kg (op.4kg)	Cena: 24,41 zł/kg (op.4kg)	Cena: 29,02 zł/kg (op.4kg)
				
Cytrynowa (9x5mm)	Pomarańczowa (9x5mm)	Truskawkowa (9x5mm)	Jabłkowa (9x5mm)	Kokos (17x5mm)
Cena: 35,50 zł/kg (op.4kg)	Cena: 36,06 zł/kg (op.4kg)	Cena: 27,04 zł/kg (op.4kg)	Cena: 32,26 zł/kg (op.4kg)	Cena: 26,97 zł/kg (op.4kg)
				
Curls XL Biała (25x10mm)	Curls XL Rose Marble (25x10mm)	Savanna Gepard	Savanna Leopard	Savanna Tygrys
Cena: 30,47 zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 33,36 zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 29,46 zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 29,81 zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 29,80 zł/kg (op.2,5kg)
				
Crispearls perełki z czekolady z chrupiącym, opieczonym herbatnikiem				
Deserowe	Słony karmel	Truskawkowe	Mleczne	Białe
Cena: 51,51 zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 65,10 zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 57,96 zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 55,04 zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 57,67 zł/kg (op.0,8kg)

DEKORACJE

CZEKOLADOWE



Moon 331035 ø27mm, op.49szt	Merkury 331038 ø27mm, op.49szt	Neptun 331030 ø25mm, op.126szt	Czarny pieprz 331042 ø27mm, op.49szt	Gwiazdki op.352szt	Koło krateczka 50mm, op.350szt	Motyl 33931 45x25mm, op.330szt
Cena: 0,46 zł/szt	Cena: 0,51 zł/szt	Cena: 0,35 zł/szt	Cena: 0,55 zł/szt	Cena: 0,13zł/szt	Cena: 0,37zł/szt	Cena: 0,18 zł/szt



Specjał 331015 55mm	Trójkąty 336402 58mm	Finezia 33103 40mm	Wachlarze 33192 59mm	Piórka 33105 54mm
Cena: 0,13 zł/szt (op.575szt)	Cena: 0,13 zł/szt (op.475szt)	Cena: 0,09 zł/szt (op.610szt)	Cena: 0,16 zł/szt (op.400szt)	Cena: 0,13 zł/szt (op.500szt)



Mila 33120 45mm	Art Deco 3392515 60mm	Mela 33122 45mm
Cena: 0,11 zł/szt (op.550szt)	Cena: 0,31 zł/szt (op.220szt)	Cena: 0,14 zł/szt (op.300szt)



Passat 331556 47mm, op.145szt	Jura 35x55mm op.490szt	Linea 35x55mm op.490szt	Lacrima 35x55mm op.490szt	Mix 5 różnych 50mm, op.800szt	Jura 40x40mm op.360szt	Kwadrat 33932 44x44mm, op.300szt
Cena: 0,29 zł/szt	Cena: 0,18 zł/szt	Cena: 0,19 zł/szt	Cena: 0,19 zł/szt	Cena: 0,14zł/szt	Cena: 0,25 zł/szt	Cena: 0,23 zł/szt



Liście Brzozy 331557 20-40mm	Płatki Róży 331558 20-40mm	Listki Wierzby 333307	Tagliatelle Marble 335801	Igły sosny 331555
Cena: 33,15 zł/kg (op.2kg)	Cena: 36,50 zł/kg (op.2kg)	Cena: 31,23 zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 34,68 zł/kg (op.2kg)	Cena: 51,91 zł/kg (op.2kg)

DEKORACJE CZOKOLADOWE



Twister Marble 334594 55mm	Twister 334592 55mm	Bambus 339446 70mm	Yuka 339445 85mm	Palma 339444 85mm
Cena: 0,07 zł/szt (op.625szt)	Cena: 0,06 zł/szt (op.625szt)	Cena: 0,13 zł/szt (op.350szt)	Cena: 0,22 zł/szt (op.210szt)	Cena: 0,21 zł/szt (op.210szt)



Rembrandt 334561 200mm	Van Gogh 334562 200mm	Rubens Maxi 334510 200mm	Picasso 334560 200mm
Cena: 0,61 zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,56 zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,56 zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,56 zł/szt (op.120szt)



Rafael 334563 200mm	Monet 334576 200mm	Rubens Maxi 334514 200mm	Cezanne 334522 200mm
Cena: 0,63 zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,63 zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,54 zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,63 zł/szt (op.120szt)



Kwadrat 35821 25x25mm	Spirala 35822 dł. ok.45mm	Koło 35820 30mm	Ziarna kawy 45077 18mm
Cena: 0,33 zł/szt (op.80szt)	Cena: 1,22 zł/szt (op.38szt)	Cena: 0,48 zł/op (op.68szt)	Cena: 52,48 zł/kg (op.1,1kg)

DEKORACJE

OKAZJONALNE



Miś, kostka 26141B,C h=50mm,30x30mm	Króliczek h=65mm	Miś h=65mm	Paputki 80x40mm	Paputki 80x40mm	Chrzest CHM op.6szt dł. 90mm	Bobas pod kółderką dł. 110mm
Cena: 14,50 zł/szt	Cena: 4,66 zł/szt	Cena: 5,28 zł/szt	Cena: 6,39 zł/para	Cena: 6,39 zł/para	Cena: 5,60 zł/szt	Cena: 7,49 zł/szt



Mecz piłki 100x80mm	Korki z piłką 100x40mm	Korkotramпки 110x45mm	Piłka op. 9szt 60mm	Siatkówka 100x80mm
Cena: 12,67 zł/szt	Cena: 7,29 zł/para	Cena: 6,35 zł/para	Cena: 2,67 zł/szt	Cena: 10,89 zł/szt



Żaglowiec h=80mm	Rocznica roczek h=80mm	Rocznica 3 latka h=80mm	Rocznica 3 latka h=80mm	Mężczyzna z piwem h=80mm
Cena: 7,79 zł/szt	Cena: 13,29 zł/szt	Cena: 13,29 zł/szt	Cena: 13,29 zł/szt	Cena: 12,51 zł/szt



Obrączki ślubne h=80mm	Para na rowerze h=130mm	Para z piłką h=180mm	Przytuleni głowami h=140mm	Złote Gody h=190mm	Gołąbki h=190mm
Cena: 14,28 zł/szt	Cena: 17,44 zł/szt	Cena: 40,89 zł/szt	Cena: 27,69 zł/szt	Cena: 47,09 zł/szt	Cena: 28,29 zł/szt

DEKORACJE

CUKROWE, ŻELOWE



Kwiatki min ø10mm	Kwiatki drobne ø15-20mm	Kwiatki średnie ø40mm	Lilia ø130mm	Piwonia ø105mm
Cena: 0,08 zł/szt	Cena: od 0,13 zł/szt	Cena: od 0,90 zł/szt	Cena: 7,99 zł/szt	Cena: 10,29 zł/szt



Róża oplatkowa ø30, 45, 55mm	Magnolia ø95mm	Orchidea ø50mm	Róża ø30, 40, 60, 75mm
Cena: od 0,61 zł/szt	Cena: 2,94 zł/szt	Cena: 1,97 zł/szt	Cena: od 1,53 zł/szt



Wyścigówka a'7szt 60x25mm	Garbusek a'20szt 35x25mm	Rakieta a'20szt 60x50mm	Hello Kitty 50x55mm	Prosiaczek a'8szt 55x30mm	Żabka a'20szt 40x20mm	Miś a'6szt 50x60mm
Cena: 3,04 zł/szt	Cena: 1,11 zł/szt	Cena: 4,52 zł/szt	Cena: 2,39 zł/szt	Cena: 3,20 zł/szt	Cena: 0,73 zł/szt	Cena: 5,77 zł/szt



Mrożne figurki a'8szt do 65mm	Złośliwe Ptaki a'12szt od 35 do 50mm	Bajkowe figurki a'6szt 35x65mm	Afryka a'15szt 35x60mm	Żółte paluszki a'3szt 35x40-50mm
Cena: 4,00 zł/szt	Cena: 2,67 zł/szt	Cena: 3,75 zł/szt	Cena: 2,84 zł/szt	Cena: 6,00 zł/szt

DEKORACJE OPLATKOWE



Angry Birds ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Fire & Rescue ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Cars ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Thomas & Friends ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Paw Patrol ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Dora ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Spider-Man ø14, 20cm
Cena: od 5,99 zł/szt



Justice League ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Dinotrax ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Avengers ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Turtles ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Star Wars ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Smerfy ø20cm
Cena: 9,59 zł/szt



Sponge Bob ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Minions ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Trolls ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Frozen ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Kubuś Puchatek ø14, 20cm
Cena: od 5,99 zł/szt



Księżniczki ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Barbie ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Hello Kitty ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Peppa ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Violetta ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt



Mickey & Minnie ø20cm
Cena: 8,84 zł/szt

DEKORACJE ŚWIECZKI



Cars D346053 h=8,5cm	Angry Birds D346092 h=5,5cm	Paw Patrol D346170 h=7cm	Paw Patrol D346131 h=7,5cm	Trolls Branch D346139 h=7,5cm
Cena: 13,38 zł/szt	Cena: 9,46 zł/szt	Cena: 13,38 zł/szt	Cena: 12,49 zł/szt	Cena: 13,38 zł/szt



Księżniczka D346058 h=8,5cm	Księżniczka D346059 h=8,5cm	Śnieżka D346095 h=8,5cm	Frozen D346128 h=7,5cm	Hello Kitty D346060 h=8cm	Peppa D346089 h=8cm
Cena: 12,41 zł/szt	Cena: 12,41 zł/szt	Cena: 12,41 zł/szt	Cena: 11,29 zł/szt	Cena: 12,89 zł/szt	Cena: 11,44 zł/szt



Mickey 346027 h=8cm	Minnie D346028 h=8cm	Sponge Bob D346049 h=8cm	Spiderman D346050 h=9,5cm	Iron Man D346093 h=9,5cm	Darth Vader D346090 h=8,5cm
Cena: 12,29 zł/szt	Cena: 12,29 zł/szt	Cena: 11,06 zł/szt	Cena: 13,99 zł/szt	Cena: 12,89 zł/szt	Cena: 13,99 zł/szt

DEKORACJE

ŚWIECZKI



Świeczka Cyfra op.20szt

Cena: 1,39 zł/szt



Świeczka Cyfra op.1szt

Cena: 1,22 zł/szt



Raca 12cm op. 2szt

Cena: 1,09 zł/szt



Raca 18cm op.6szt

Cena: 10,59 zł/op



Raca 25cm op.4szt

Cena: 10,29 zł/op



Happy Birthday op.24szt

Cena: 3,99 zł/op



Grająca op.1szt

Cena: 2,90 zł/szt



Urodzinowe op. 24szt/12p

Cena: 1,87 zł/op

Urodzinowe op. 20szt/20p

Cena: 3,79 zł/op

Urodzinowe op. 24szt/24p

Cena: 1,59 zł/op

Gwiazdki op.8szt

Cena: 3,49 zł/op

Grube kropki op.8szt

Cena: 3,09 zł/op

Bajkowe op.10szt

Cena: 4,71 zł/op

DEKORACJE

ŚWIECZKI



Zwierzątka Mix D345211, op.4szt h=3,5-4cm	Pirat Mix D345196, op.6szt h=3-5cm	Dżungla op.4szt
Cena: 6,82 zł/op	Cena: 9,24 zł/op	☎



Piłki op.6szt	Spirale grube op.4szt	Spirale średnie op.8szt	Spirale długie op.8szt
Cena: 9,90 zł/op	Cena: 3,50 zł/op	☎	☎



Helikopter op.6szt	Pociąg op.6szt	Samochód op.6szt
Cena: 4,89 zł/op	Cena: 5,69 zł/op	Cena: 4,95 zł/op

DEKORACJE

MASY CUKROWE, PISAKI

MASY DO OBLĄDANIA TORTÓW I DEKORACJI

Nazwa produktu	Opak.	Cena netto
Masa Pettinice Bakels Śnieżnobiały, biały, limonkowy, pomarańczowy, czarny, czerwony, brzoskwiniowy, niebieski, błękitny, różowy, ciemnoróżowy, zielony, purpurowoczerwony, żółty, liliowy, czekoladowy, fioletowy, szary, turkusowy, brązowy, beżowy.	1kg	Od 18,88 zł/kg
Masa Pettinice biała Bakels	5kg	18,75 zł/kg
Masa Artistic Mag Mart	0,25kg	8,00 zł/szt
Masa Ticcino Barry Callebaut	7kg	27,29 zł/kg
Masa Ticcino Tropic Barry Callebaut	7kg	31,59 zł/kg
Marcepan 25% Bakels	2,5kg	37,75zł/kg
Sugar Pasta White Credin	7kg	13,64 zł/kg



MASY DO FIGUREK

Nazwa produktu	Opak.	Cena netto
Massa Ticino Barbara Luijckx 	5kg	18,20 zł/kg
Gum Paste Bakels	5kg	20,88 zł/kg



PISAKI SPOŻYWCZE

Czasem pojawia się potrzeba szybkiego wykonania napisu na powierzchni masy cukrowej. Idealnym i wygodnym rozwiązaniem tego problemu są nowoczesne pisaki spożywcze. Doskonale do malowania figurek, twarzy, brwi, oczu, wąsów itp. Każdy pisak wyposażony jest w dwie końcówki umożliwiające pisanie dwoma grubościami kresek 0,5mm i 2,5mm. W ofercie trzynaście różnych kolorów. Cena netto: 10,00 zł/szt.

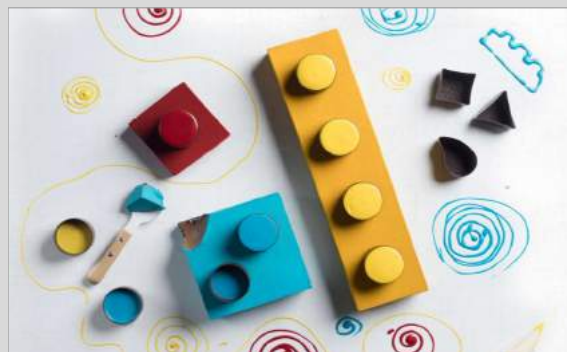


Nazwa produktu	Opak.	Cena netto
Barwniki w żelu FOOD COLOURS Idealne do mas cukrowych, solnych, marcepanu, lukru, śmietany, styl angielski, aplikacje wodnorozpuszczalne - ciasta, dżemy, galaretki, lody, napoje alkoholowe	35g	12,09 zł/szt
Barwniki w żelu Progel PAN Idealna konsystencja, doskonałe rozprowadzanie w masie, wysoka wydajność, bardzo intensywne kolory	35g	12,79 zł/szt
Barwniki w proszku LIBELLA	50g	Od 7,89 zł/szt
Barwniki w proszku FOOD COLOURS Mają szerokie zastosowanie we wszystkich aplikacjach wodno-rozpuszczalnych m.in.: śmietana, galaretki, lody, masy cukrowe i solne, marcepan, wata cukrowa	25g	15,69 zł/szt
Barwniki w proszku naturalne DEKOR-POL Idealnie nadają się do zabarwienia biszkoptu, lekkiego kremu, galaretki czy napoju	a'8szt	26,59 zł/op
Barwniki w proszku perłowe PAN Zapewniają niepowtarzalne efekty. Barwniki w postaci pyłu nanosi się na gotowe dekoracje lub torty w stylu angielskim za pomocą pędzelka lub gąbki. Barwniki lśnią i błyszczą po naniesieniu praktycznie na każde podłoże w tym czekoladę, masy cukrowe czy karmel	20g	30,00 zł/szt
Barwniki w proszku perłowe FOOD COLOURS Stosować powierzchniowo na ciasta, torty, czekolady, formy do pralin, marcepany, dekoracje oraz do tworzenia mas brokatowych, wypełnienia i galaretek	20g	30,89 zł/szt
Barwniki w proszku do czekolady BC PAN Rozpuszczalne w tłuszczach	20g	28,29 zł/szt
Barwniki płynne do aerografu BAC PAN Bezpośrednio do użycia przy pomocy aerografów. Bardzo ładne i intensywne kolory	200g	26,09 zł/szt
Barwniki płynne do aerografu perłowe BP PAN	190ml	36,00 zł/szt
Barwniki w kapsułkach do czekolady CALLEBAUT Power Flowers	50g, 500g	Od 56,97 zł/szt



BARWNIKI POWER FLOWERS

Power Flowers™ CALLEBAUT to rewolucyjna metoda kolorowania czekolady i masła kakaowego. Kolorowanie nigdy nie było łatwiejsze! Teraz możesz stworzyć każdy wymarzony kolor za pomocą łatwego łączenia różnych Power Flowers™ z każdym produktem na bazie tłuszczu. Z pomocą aplikacji, stworzysz każdy kolor tęczy i ograniczy Cię tylko Twoja wyobraźnia. Aplikacja Power Flowers™ jest Twoją biblioteką kolorów. Zainspiruje Cię, pomoże wybrać i stworzyć Twoje ulubione odcienie. Co więcej, sprawdza dozwoloną koncentrację barwnika w twojej recepturze, abyś nie miał żadnych wątpliwości w odniesieniu do obowiązujących regulacji prawnych. Power Flowers™ to 3 kolory podstawowe żółty, czerwony, niebieski oraz kolor biały, z których każdy składa się jedynie z zatemperowanego masła kakaowego i barwnika.



OPAKOWANIA

SERWETKI, PUDEŁKA

SERWETKI OKRĄGŁE

Średnica serwetki	Opak.	Cena netto
17cm, 19cm, 21cm, 23cm, 26cm, 28cm	250szt	Od 15,79 zł/op
30cm, 32cm, 34cm, 37cm, 40cm, 42cm	250szt	Od 39,49 zł/op
44cm, 46cm, 48cm, 50cm, 52cm, 55cm	250szt	Od 58,79 zł/op
Zestawy		
26cm, 30cm, 40cm	3x30szt	23,19 zł/op
26cm, 30cm, 37cm, 46cm, 50cm	5x30szt	41,69 zł/op

SERWETKI KWADRATOWE

Wymiar serwetki	Opak.	Cena netto
11 x 11cm	250szt	☎
17 x 17cm	250szt	23,79 zł/op
25 x 25cm	250szt	33,09 zł/op
32 x 32cm	250szt	40,49 zł/op

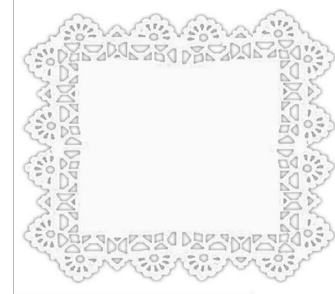
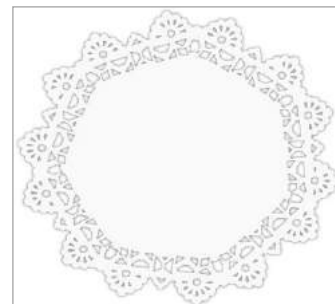
SERWETKI PROSTOKĄTNE

Wymiar serwetki	Opak.	Cena netto
17 x 11cm, 25 x 11cm	250szt	☎
25 x 17cm, 32 x 17cm, 38 x 17cm, 45 x 17cm	250szt	Od 31,49 zł/op
32 x 25cm, 38 x 25cm, 45 x 25cm, 52 x 25cm	250szt	Od 36,79 zł/op
38 x 32cm, 45 x 32cm, 52 x 32cm	250szt	Od 56,89 zł/op
45 x 38cm, 53 x 38cm	250szt	☎
52 x 45cm, 60 x 45cm	250szt	☎

PUDEŁKA

Wymiar pudełka z okienkiem	Opak.	Cena netto
21 x 21 x 10cm, 25 x 25 x 10cm	50szt	Od 1,13 zł/szt
27 x 27 x 10cm, 32 x 32 x 13cm	50szt	Od 1,70 zł/szt
35 x 35 x 14cm	50szt	2,37 zł/szt
40 x 40 x 15cm, 50 x 50 x 17cm	25szt	Od 3,89 zł/szt
32 x 44 x 13cm, 60 x 40 x 20cm	25szt	Od 3,79 zł/szt

Wymiar pudełka kosz	Opak.	Cena netto
18 x 18 x 12cm, 25 x 25 x 12cm	100szt	Od 0,94 zł/szt
28 x 28 x 12cm, 32 x 32 x 12cm	50szt	Od 1,61 zł/szt
25 x 34 x 11cm (K3)	10szt	3,81 zł/szt
31 x 38 x 12cm (K4)	10szt	4,75 zł/szt
34 x 46 x 15cm (K5)	10szt	4,95 zł/szt



PODKŁADY CIENKIE BIAŁE

Średnica podkładu	Opak.	Cena netto
18cm, 21cm, 24cm	300szt	Od 0,16 zł/szt
28cm, 30cm	300szt	Od 0,29 zł/szt

PODKŁADY CIENKIE SZTYWNE ŻŁOTE

Podkłady pokryte są specjalną folią, dzięki czemu są odporne na tłuszcz i zamoczenie. Różnorodność rozmiarów krążków pozwala dopasować je zarówno do ciast w całości jak i mniejszych porcji.

Wymiar podkładu	Opak.	Cena netto
Gładkie	5cm, 8cm, 10cm	100szt
	14cm, 16cm, 18cm, 20cm, 22cm	50szt, 100szt
	24cm, 26cm, 28cm, 30cm, 32cm	50szt, 100szt
	34cm, 36cm, 38cm	50szt, 100szt
	21 x 29,7cm, 30 x 22cm, 25 x 36cm	50szt
	30 x 40cm, 36 x 47cm, 40 x 60cm	50szt
Karbowane	8cm, 9cm	50szt
	19cm, 21cm, 23cm, 26cm, 28cm	50szt
	30cm, 32cm, 34cm, 37cm	50szt
	40cm, 50cm	50szt

PODKŁADY GRUBE SZTYWNE ŻŁOTE

Podkłady z serii Microtriplo nadają się do ekspozycji i przenoszenia nawet najcięższych ciast. Ich wielowarstwowa konstrukcja umożliwia przechowywanie w lodówce. Dzięki powłoczeniu ich specjalną złotą folią ochronną są odporne na tłuszcz i zamoczenie.

Wymiar podkładu	Opak.	Cena netto
Prostokątne	21 x 29,7cm	50szt
	30 x 30cm	50szt
	30 x 40cm	50szt
	36 x 47cm, 43 x 53cm	50szt
	40 x 60cm, 46 x 66cm	50szt
Okrągłe	18cm, 22cm, 24cm, 26cm, 28cm	50szt
	30cm, 32cm, 34cm, 36cm, 38cm	50szt
	40cm, 42cm, 44cm, 50cm	50szt



DROBNY SPRZĘT

PAPILOTKI, FOREMKI



Tulipan a'180szt	Korona a'200szt	Scalope a'100szt	Cup Cake a'90szt	Papiloty Cup Cake a'500szt,	Owijki a'50szt	Muffiny na stelażu
Cena: 0,19 zł/szt	Cena: 0,12 zł/szt	Cena: od 0,05 zł/szt	Cena: 0,24 zł/szt	Cena: 0,07 zł/szt	Cena: 0,24 zł/szt	Cena: od 3,29 zł/blister



PB od ø120mm, h35mm	PB 17035 ø170mm, h35mm	M 159/h84 ø159mm, h84mm	MBC 185/h40 ø185mm, h40mm	GBM/A ø130mm, h80mm	Pannetone od ø70mm, h50mm	Optima Okrągła ø90mm, h20mm
Cena: 0,54 zł/szt	Cena: 0,99 zł/szt	Cena: 1,29 zł/szt	Cena: 0,99 zł/szt	Cena: 0,99 zł/szt	Cena: od 0,35 zł/szt	Cena: 0,65 zł/szt



Serce 100g, 400g od 130x133mm, h35mm	Gwiazdka 100g, 500g od 125x80mm, h35mm	Choinka 150g, 900g od 160x140mm, h35mm	Jajo 100g 126x88mm, h30mm	Baran 900g 293x175mm, h55mm	PM od 95x50mm, h50mm
Cena: od 0,79 zł/szt	Cena: od 0,79 zł/szt	Cena: od 0,99 zł/szt	Cena: od 0,99 zł/szt	Cena: 1,69 zł/szt	Cena: od 0,49 zł/szt



GBM ø170mm, h35mm	Polka / Bi-Plum od 155x60mm, h55mm	Forma 80x40x40 80x40mm, h40mm	Optima Kolorowa 65x150x45mm, h40mm	Pie, Pizza, Tarta od ø147mm, h24mm	Pie, Pizza, Tarta od ø147mm, h24mm
Cena: 0,89 zł/szt	Cena: od 0,69 zł/szt	Cena: 0,32 zł/szt	Cena: 0,32 zł/szt	Cena: od 0,75 zł/szt	Cena: od 0,75 zł/szt



Babeczka od góra 35, dół 15mm	Babeczka góra 95, dół 40mm	Babeczka „non stick” a'6szt góra 90mm, dół 60mm	Babka z kominem od 0,09kg do 0,75kg	PBA 03 350g ø90mm, h50mm	Babeczka F-32 ø70mm, h38mm
Cena: 0,90 zł/szt	Cena: 3,00 zł/szt	Cena: 8,40 zł/op	Cena: od 6,93 zł/szt	Cena: 1,49 zł/szt	Cena: 20,00 zł/szt

DROBNY SPRZĘT

TYLKI, WORKI CUKIERNICZE, PĘDZLE, RÓZGI, NOŻE, WYKROJNIKI, RANTY



Tylki z ząbkami różna ilość zębów i średnic	Tylki gładkie ø od 1mm do 20mm	Tylki różne do zdobień różne kształty	Tylki zestaw: z ząbkami, gładki ø od 4mm do 15mm	Tylki do nadziewania ø5mm, ø10mm
Cena: 7,31 zł/szt	Cena: 7,31 zł/szt	Cena: 7,31 zł/szt	Cena: 80,79 zł/10szt	Cena: 8,83 zł/szt



Worki cukiernicze od 46cm do 70cm	Worki jednorazowe od 35cm do 60cm	Pędzle od 40mm	Rózgi stalowe różne rozmiary	Noże różne rozmiary i ostrza
Cena: od 10,54 zł/szt	Cena: od 45,99 zł/100szt	Cena: od 14,59 zł/szt	☎	☎



Wykrojnik kurczak różne rozmiary	Wykrojnik wielkanocny różne rozmiary	Wykrojnik domek h=90mm	Wykrojnik ludzik h=150mm	Wykrojniki Boże Narodzenie różne rozmiary	Wykrojnik katarzynka różne rozmiary
Cena: 3,70 zł/szt	Cena: od 3,70 zł/szt	Cena: 5,03 zł/szt	Cena: 5,22 zł/szt	Cena: od 4,36 zł/szt	Cena: 3,70 zł/szt



Wykrojnik koło zestaw a'19szt, ø35-115mm	Wykrojnik gwiazda ø od 55cm do 155cm, h2cm	Wykrojnik serce h od 45mm do 117mm	Wykrojnik falowany ø35-100mm	Ranty aluminiowe różne rozmiary i kształty
Cena: 75,99 zł/op	Cena: 5,41 zł/szt	Cena: 5,41 zł/szt	Cena: od 6,55 zł/szt	☎

DROBNY SPRZĘT

STOJAKI DO TORTÓW



Obrotowa patera dekoratorska
28cm, h= 8cm

Cena: 57,02 zł/szt



Patera okrągła King PMQ3
32cm, h=6cm

Cena: 240,00 zł/szt



Stojak DOUBLE SMD2
2-piętrowy

Cena: 170,00 zł/szt



Stojak Gałązka 74474
3-piętrowy

Cena: 430,00 zł/szt



Stojak Serce 74429
7-piętrowy

Cena: 860,00 zł/szt



Stojak Obrączki 74467
3-piętrowy

Cena: 430,00 zł/szt



Stojak Żagiel SMZ4
26, 26, 32, 40cm

Cena: 450,00 zł/szt



Stojak RÓŻA SMR5
15, 26, 26, 32, 40cm

Cena: 685,00 zł/szt



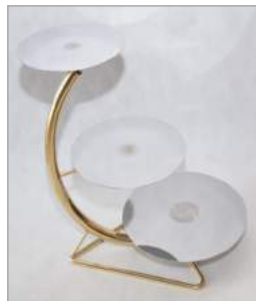
Stojak Spiral 5 SMS5
20, 26, 32, 40, 45cm

Cena: 799,00 zł/szt



Stojak Finezja 3 SMF3
20, 26, 32cm

Cena: 495,00 zł/szt



Stojak Półksiężyc 74498
3-piętrowy

Cena: 430,00 zł/szt



Stojak Półksiężyc 74399
4-piętrowy

Cena: 570,00 zł/szt



Stojak Powój 74436
4-piętrowy

Cena: 480,00 zł/szt

DROBNY SPRZĘT

STOJAKI DO TORTÓW



Stojak Orient SMO2
25x50, 25x60cm

Cena: 480,00 zł/szt



Stojak Łoże SML1
45x65cm

Cena: 755,00 zł/szt



Stojak Bicykl SMB3
20, 26, 32 cm

Cena: 896,00 zł/szt



Stojak Powóz 71497
4-piętrowy

Cena: 520,00 zł/szt



Talerze plexi 2szt CTORIENT
25x50, 25x60cm

Cena: 120,00 zł/szt



Talerze plexi 3szt CTCL
20, 26, 32 cm

Cena: 169,00 zł/szt



Stojak CUPCAKE SMC4
4-piętrowy

Cena: 355,00 zł/szt



Stojak Plexi 71404
4-piętrowy

Cena: 780,00 zł/szt



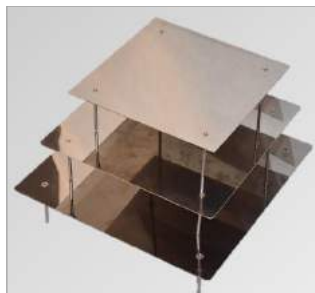
Nóżki SMAN 4szt 30mm

Cena: 39,00 zł/op



Talerz okrągły SMAO + 4 szpilki 70mm
15, 20, 25, 30, 35, 40cm

Cena: od 59,00 zł/szt



System Anglik Kwadrat
25x25, 30x30, 35x35cm

Cena: 570,00 zł/szt



Stojak Kwadrat 71459
4-piętrowy

Cena: 580,00 zł/szt



Stojak plastikowy
2, 3, 4 piętrowy

Cena: od 29,00 zł/szt



Akwarela „Słodkie dzieciństwo” wym. 60x50cm



Akwarela „Razem smakuje lepiej ” wym. 60x50cm



Akwarela „Miłość pełna smaków” wym. 60x50cm



Akwarela „Dojrzałość smaku” wym. 60x50cm

KONKURS PLUS PROMUJE OBRAZAMI

Zakupy wybranych produktów w wyznaczonym okresie premiowane są punktami. Uczestnicy, którzy zdobędą największą liczbę punktów otrzymają nagrody.

Okres od stycznia do czerwca 2018:

Mąki Zespołu Młynów Jelonki
Margaryny Maestra firmy Kruszwica
Pomady wodne firmy Holger Food



Okres od marca do sierpnia 2018:

Lody Pomorskie lub Gofry Ako
Wafle firmy Zborowski
Sosy i Frużeliny Prospana



Okres od marca do września 2018:

Stabilizatory firmy Martin Braun
Pasty Torini Grados
Chleb Pradziad i Babka cięta z metra firmy Bakels
Serek Mascarpone firmy Mlekoma
WZ - ka i Mix Florentynkowy Dawn



Okres od lipca do grudnia 2018:

Makówka lub Piernik Klasyczny Komplet
Ser Bieruński OSM Bieruń
Czekolady, kuwertury i polewy Barry Callebaut
Dekoracje cukrowe Eko-pol
Dekoracje cukrowe Mag.Mart



Szczegóły przyznawania punktów w zależności od ilości zakupionych towarów zamieszczone są w regulaminie konkursu dostępnym w siedzibie firmy PLUS.



Akwafora „Pan Twardowski” wym. 51x51cm



Akwafora „Calineczka” wym. 45x45cm



Ciasta, ciasteczka, galaretki, lody, cukierki. Niewiele rzeczy sprawia nam równie wiele przyjemności. Nigdy i nigdzie nie brakowało i nie brakuje amatorów słodczy i wytwórców tych artykułów. Dawniej ci ostatni nie mieli łatwo. Kakao, trzcina cukrowa, migdały, przyprawy przybywały z Ameryki Południowej i Środkowej. Obecnie wystarczy udać się do hurtowni. A już najlepiej do Plusa. Dlaczego? Bo łączy on najlepsze cechy starych łódzkich składów kolonialnych - szacunek dla klienta i staranność z nowoczesnością i funkcjonalnością. Znajdziecie tam bogaty wybór najlepszych składników, od których zależy jakość gotowych produktów. I możecie je otrzymać natychmiast, nie czekając na przybycie żaglowców z workami artykułów zwanych "kolonialnymi", bo po całym kraju krążą samochody dostawcze oznaczone naszym nowym logo. Drodzy Klienci nie czekajcie, dzwońcie do nas, uzyskujcie informacje i składajcie zamówienia. A najlepiej przyjdźcie do nas osobiście, a przekonacie się jakie zmiany wprowadziliśmy, żeby lepiej was obsłużyć.



Pracownicy Plusa

P.P.U. „PLUS” Sp. z o.o.

ul. Tuwima 98, 90-031 Łódź

tel. (42) 674 69 45

(42) 674 52 24, (42) 674 13 22

email: zamowienia@plus.biz.pl



www.plus.biz.pl